

Catalogue d'activités au champ

n°	Animations	
1	Confection d'un pot de sel avec les herbes de la roue aromatique	Ex. : Cueillette de thym, basilic, romarin puis mélange avec du sel. Mise en pot pour ramener à la maison
2	Dessiner un légume dans sa totalité (racine, plante, fruit, fleur)	Avec modèle complet ou partiel. A ramener à la maison
3	Jeu de parcours	Jeu à relai, passer dans les maïs, sur une botte de foin, sauter au dessus d'un asperseur
4	Établir une liste d'objets à trouver dans les champs Faire un concours de l'équipe qui trouve le plus rapidement	Ex. Un objet piquant, un objet jaune, un animal à six pattes
5	Jeu du sac	Mettre plusieurs légumes et aromatiques dans un sac et deviner ce que c'est les yeux fermés en le touchant, le sentant et le goûtant
6	Jeu du post-it sur le thème des légumes Sinon, variante du <i>Time's up</i> (décrire – 1 mot – imiter)	Chacun·e inscrit en cachette sur un post-it un légume et le colle sur le front de son voisin. Chacun·e doit deviner, en posant des questions qui appellent uniquement un oui ou un non, le légume inscrit sur son front
7	Jeu de l'explorateur·ice	Donner un plan des parcelles aux enfants, voir et inscrire sur la feuille où se situe chaque culture (jeu de reconnaissance des légumes en place)
8	Récolter un légume à ramener à la maison	Ex. : une courge
9	Planter un planton dans un pot à ramener à la maison	Ex. : un plant de fraise
10	Appréhender les notions de distances des parcelles (m ² , hectares...)	Mesurer à l'aide d'outils (mètre), ou de ses propres pas
11	Estimer le poids et le prix d'une culture entière	Ex. : Peser une betterave (0.3kg), voir la surface qu'elle prend (ex. : 0.01m ²), calculer le poids total des betteraves sur la planche (=36m ²), donc $36 \times 0.3 / 0.01 = 1080 \text{kg}$. Betterave vaut par ex. 5.-/kg, donc $5 \times 1080 = 5400.-$

n°	Aide au champ	
12	Plantation, semis sur plateau, repiquage en godet	Ex. : Plantation des laitues, semis du basilic, repiquage des choux, ... Les enfants peuvent mettre leur nom sur «leur» plant (ex. avec un panneau sur un pied d'aubergine)
13	Récolte (légumes, plantes aromatiques, ...)	Ex. : Récolte des fenouils : Couper les légumes à la base puis les fanes, les mettre en caisse selon leur calibre, les transporter dans la salle de préparation
14	Préparation des légumes (lavage, calibrage, stockage)	Ex. : Lavage des fenouils, pesage, mise en chambre froide
15	Effeillage	Ex. : Coupe de feuilles de plants de concombres pour aérer la culture
16	Désherbage (manuel, avec outil)	Ex. : Sarclage interligne d'une culture de betterave, désherbage avec la fourche à Rumex
17	Préparation d'un repas avec les légumes du champ	Ex. : Les élèves réfléchissent à un repas selon les légumes disponibles et le mettent en pratique du champ à l'assiette
18	Préparation de paniers (récolte, préparation des légumes et mise en panier)	Confection de paniers selon les légumes disponibles, équilibre entre diversité et prix



Plantation d'une haie écologique

n°	Théorie	
19	Les parties consommable des légumes	Feuilles, racines, fleur, tige, bourgeon, ...
20	La saisonnalité des légumes	Discussion autour du plan de culture, des habitudes de consommation
21	De la graine au légume	Ex. : identifier le cycle d'une courge : graine, plante, fleur, fruit
22	Les familles botaniques des légumes et l'importance des rotations de culture	Spécificités selon les familles botaniques, caractéristiques (ex. Allélopathie)
23	Le sol et l'impact des activités humaines sur son fonctionnement (introduction pédologie)	Les différentes couches du sol, démonstration d'un profil de sol, les symptômes d'un sol sain ou en difficulté
24	Les ravageurs et les auxiliaires des champs et sous abris (protection des végétaux)	Quelle faune et flore dans les champs, leur rôle, biodiversité fonctionnelle
25	La fumure (besoins des plantes et fonctionnement des engrais)	Fumure naturelle (compost, fumier), de synthèse et importance de la matière organique
26	Les machines utilisées au P2R (motoculteur, brûleur, débroussailleuse,...)	Comparaison avec d'autres machines (ex. tracteur) et impact sur le sol
27	Les différents types d'abris & bâches (tunnels, serres, voiles, bâches...)	Caractéristiques et utilisation selon les besoins. Ex : la différence entre une serre et un tunnel
28	Les produits phytosanitaires bios et de synthèse	Moyens de lutte contre les ravageurs et maladies fongiques

n°	Sujets à débat (ou approfondissement en classe)	
29	Le prix juste des légumes (du point de vue des producteur·ices et des consommateur·ices)	
30	La saisonnalité des légumes et leur consommation hors saison	
31	Les coopératives de consommateur·ices	
32	Le gaspillage alimentaire	
33	La dépendance au pétrole et autres sources d'énergie dans l'agriculture	
34	La biodiversité fonctionnelle	