

ANIMATIONS POUR LES CLASSES - CYCLE 3

POURQUOI PROFITER DE LA COUDRE COMME OPORTUNITE PEDAGOGIQUE?

- Un lieu préservé et facilement accessible.
- Un cadre idéal pour sensibiliser les jeunes à l'environnement.
- Des animations adaptées à l'âge des élèves.
- Des animations en liens avec les visées prioritaires du PER en particulier "Prendre conscience de la complexité et des interdépendances et développer une attitude responsable et active en vue d'un développement durable"

OBJECTIFS DU PER EN LIENS AVEC LES ACTIVITES PROPOSEES

MSN (transversal)	Utilisation de la démarche scientifique...
MSN 36	Analyser des phénomènes naturels et des technologies à l'aide de démarches caractéristiques des sciences expérimentales...
MSN 37	Analyser les mécanismes des fonctions du corps humain et en tirer des conséquences pour sa santé...
MSN 38	Analyser l'organisation du vivant et en tirer des conséquences pour la pérennité de la vie...
A 33 AV	Exercer diverses techniques plastiques...
CM 35	Distinguer les particularités des nutriments et étudier leurs rôles dans l'alimentation...
CM 36	Exercer des savoir-faire culinaires et équilibrer son alimentation...
SHS 31	Analyser des espaces géographiques et les relations établies entre les hommes et entre les sociétés à travers ceux-ci...

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
<p>FORET</p> <p>Découvrir l'écosystème de la forêt, les interdépendances entre végétaux et animaux, et la fragilité de tous ces équilibres au travers d'observations et d'expériences.</p>	<p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Appropriation des différents niveaux d'organisation de la vie au niveau macroscopique. – Identification de différents organismes d'un écosystème à l'aide de documents de référence (clefs de détermination,...). – Étude de l'impact de modifications d'un écosystème. 	2h	9PH- 11PH
<p>VERGERS</p> <p>Découvrir le verger haute tige et réfléchir à l'écosystème qu'il constitue. Représenter quelques chaînes alimentaires, comprendre le rôle de la pollinisation, reconnaître certains arbres fruitiers à l'aide d'une clé de détermination, observer à la loupe les lichens et les plantes sauvages.</p>	<p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Détermination des caractéristiques du vivant (naître-mourir, se développer, se maintenir, respirer, se nourrir, excréter, se reproduire, se protéger). – Appropriation des différents niveaux d'organisation de la vie au niveau macroscopique. – Identification de différents organismes d'un écosystème à l'aide de documents de référence (clefs de détermination,...). – Étude de l'impact de modifications d'un écosystème. 	2h	9PH- 11PH
<p>APICULTURE</p> <p>Découvrir la vie d'une ruche, son organisation, son utilité pour la nature et le travail respectueux de l'apicultrice.</p>	<p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Détermination des caractéristiques du vivant (naître-mourir, se développer, se maintenir, respirer, se nourrir, excréter, se reproduire, se protéger). – Étude de l'impact de modifications d'un écosystème. 	2h	9PH- 11PH

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
<p>PLANTES SAUVAGES</p> <p>Partir à la découverte d'une dizaine de plantes comestibles et médicinales au travers de ces 5 sens. Apprendre à les reconnaître, trouver des critères de détermination, les récolter puis cuisiner la récolte sur le feu.</p>	<p>MSN 37</p> <p>Organes des sens et système locomoteur</p> <ul style="list-style-type: none"> – Acquisition d'une représentation sommaire des sens par l'expérimentation. <p>Prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sensibilisation aux dangers que représentent les substances toxiques. – Sensibilisation à l'importance d'avoir une hygiène de vie équilibrée (activité physique, alimentation équilibrée,...). <p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Identification (<i>mise en ordre d'une collecte de matériel vivant, identification des caractères partagés par deux ou trois espèces différentes, attribution d'un nom à un être vivant donné,...</i>) de différents organismes d'un écosystème à l'aide de documents de référence (<i>clefs de détermination,...</i>). <p>CM 36</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utilisation de techniques culinaires de base pour réaliser un repas (<i>bouillir, étuver, rissoler,...</i>). – Découverte et application de différentes techniques de conservation (<i>surgélation, séchage,...</i>). – Comparaison et échange sur différentes façons de se nourrir. 	2h	9PH- 11PH

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
TEINTURE VEGETALE Récouter des plantes et par le biais de différentes techniques, créer sa teinture végétale. Réaliser une oeuvre à rapporter à la maison.	A 33 AV Eléments du langage visuel : matière et texture <ul style="list-style-type: none">– Association de l'outil, du médium et du geste permettant de rendre différentes matières. MSN 36 Optique <ul style="list-style-type: none">– Interprétation de la couleur perçue d'un objet à l'aide du modèle trichromique en établissant des liens avec l'arc-en-ciel et les mélanges de couleurs en peinture.	2h	9PH- 11PH

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
<p>L'ORTIE</p> <p>S'arrêter sur une plante et découvrir toutes ses utilités, son histoire, son habitat. Expérimenter quelques utilisations.</p>	<p>MSN 37</p> <p>Organe des sens</p> <ul style="list-style-type: none"> – Explication du fonctionnement des sens, de la motricité volontaire et des réflexes. <p>Prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sensibilisation à l'importance d'avoir une hygiène de vie équilibrée (<i>activité physique, alimentation équilibrée,...</i>). <p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Étude de l'impact de modifications d'un écosystème. – Identification de différents organismes d'un écosystème à l'aide de documents de référence (<i>clefs de détermination,...</i>). <p>CM 35</p> <ul style="list-style-type: none"> – Recherche de la valeur nutritionnelle des différents groupes d'aliments et produits alimentaires. – Identification de l'importance d'une alimentation équilibrée, variée et saine, qui allie plaisir des sens et bonne santé. <p>CM 36</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utilisation de techniques culinaires de base pour réaliser un repas (<i>bouillir, étuver, rissoler,...</i>). – Découverte et application de différentes techniques de conservation (<i>surgélation, séchage,...</i>). – Comparaison et échange sur différentes façons de se nourrir. 	2h	9P-11PH

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
<p>L'ORTIE</p> <p>S'arrêter sur une plante et découvrir toutes ses utilités, son histoire, son habitat. Expérimenter quelques utilisations.</p>	<p>MSN 37</p> <p>Organe des sens</p> <ul style="list-style-type: none"> – Explication du fonctionnement des sens, de la motricité volontaire et des réflexes. <p>Prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sensibilisation à l'importance d'avoir une hygiène de vie équilibrée (<i>activité physique, alimentation équilibrée,...</i>). <p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Étude de l'impact de modifications d'un écosystème. – Identification de différents organismes d'un écosystème à l'aide de documents de référence (<i>clefs de détermination,...</i>). <p>CM 35</p> <ul style="list-style-type: none"> – Recherche de la valeur nutritionnelle des différents groupes d'aliments et produits alimentaires. – Identification de l'importance d'une alimentation équilibrée, variée et saine, qui allie plaisir des sens et bonne santé. <p>CM 36</p> <ul style="list-style-type: none"> – Utilisation de techniques culinaires de base pour réaliser un repas (<i>bouillir, étuver, rissoler,...</i>). – Découverte et application de différentes techniques de conservation (<i>surgélation, séchage,...</i>). – Comparaison et échange sur différentes façons de se nourrir. 	2h	9P-11PH

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
<p>JARDINAGE</p> <p>Découvrir un jardin de plantes médicinales et de légumes, sentir, toucher, reconnaître, semer, manger la récolte.</p>	<p>CM 35</p> <ul style="list-style-type: none"> – Identification de l'importance d'une alimentation équilibrée, variée et saine, qui allie plaisir des sens et bonne santé. <p>CM 36</p> <ul style="list-style-type: none"> – Connaissance des différents modes de culture et d'élevage. – Découverte et application de différentes techniques de conservation (<i>surgélation, séchage, ...</i>). – Mise en valeur des produits de saison, de proximité ou issus du commerce équitable. <p>MSN 37</p> <p>Organe des sens</p> <ul style="list-style-type: none"> – Acquisition d'une représentation sommaire des sens par l'expérimentation. <p>Prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sensibilisation à l'importance d'avoir une hygiène de vie équilibrée (<i>activité physique, alimentation équilibrée, ...</i>). <p>MSN 38</p> <p>Le vivant et les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Appropriation des différents niveaux d'organisation de la vie au niveau macroscopique. – Étude et comparaison des réseaux alimentaires de deux milieux naturels (<i>terrestre ou aquatique</i>). – Mise en évidence par expérimentation des tenants et aboutissants de la photosynthèse . <p>SHS 31</p> <p>Localisation: où? Pourquoi là? Quels effets si c'est là?</p> <ul style="list-style-type: none"> – Identification des caractéristiques du site, du relief, de l'hydrographie, et du climat des sites de production. 	2h- 4h	9PH- 11PH

DESCRIPTION DU MODULE	LIEN AVEC LE PER	DURÉE	NIVEAU
<p>PLANTES MEDICINALES ET CORPS HUMAIN</p> <p>Découverte du jardin de plantes médicinales organisé selon les 11 systèmes du corps humain.</p> <p>Explication approfondie du système digestif, et respiratoire et reconnaissance des plantes médicinales liées à ce système.</p> <p>Composition d'un baume médicinal avec les plantes du jardin.</p>	<p>MSN 37</p> <p>Métabolismes et équilibres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appropriation des différents niveaux d'organisation (cellule, tissus, organe, appareil, système). - Énumération sommaire des différents systèmes (digestif, respiratoire, circulatoire,...), de leur fonction et de leur complémentarité. <p>Systèmes digestif et respiratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisition d'une représentation du système digestif (de la cavité buccale à l'anus) et de tous les organes associés - Explication de la digestion en distinguant les étapes de digestion mécanique et chimique, puis de l'absorption des nutriments. - Distinction entre ce que le système digestif n'absorbe pas et les déchets du métabolisme éliminés par les reins. - Acquisition d'une représentation de l'appareil respiratoire en identifiant les organes impliqués. <p>Prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation aux dangers que représentent les substances toxiques. - Sensibilisation à l'importance d'avoir une hygiène de vie équilibrée (activité physique, alimentation équilibrée,...). <p>CM 35</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recherche des besoins nutritionnels : vitamines, protéines, sels minéraux, glucides, lipides, oligo-éléments pour un bon fonctionnement du corps (formation du squelette, des muscles, protection contre les maladies, énergie du corps, hydratation du corps,...). 	2h-4h	9PH-11PH