

Mes semis intérieurs

ecollation.org

L'arrivée des mois de mars et avril fait rêver les jardiniers d'abondance et de récoltes à venir, car c'est déjà le temps de commencer les semis intérieurs! Voici un atelier pour semer des délices à notre goût et apprendre à en prendre soin afin qu'ils puissent embellir notre jardin dans les mois à venir.

ATELIER EN CLASSE

OBJECTIFS

Explorer et comparer différents légumes-feuilles et fines herbes avec les cinq sens

Faire des choix en fonction de ses préférences

Approfondir ses connaissances sur les différentes parties comestibles des plantes

Développer le vocabulaire sensoriel

S'initier à la technique de semis intérieurs

PLANIFICATION

Durée: +/- 1 h

Nombre d'élèves: maximum 25

Moment de l'année: printemps, entre la fin mars et la fin avril

LES MOTS DES LÉGUMES-FEUILLES

VUE: couleurs (vert, vert tendre, vert foncé), mat, lustré, dentelé, arrondi, nervures, tige

TOUCHER: doux, lisse, humide, mou, fragile, mince, épais

ODORAT: parfumé, poivré, anisé, citronné, herbacé, vert

GUSTATION: légèrement sucré, acidulé

OUÏE: bruit délicat, frotti de feuillage

PISTES D'ADAPTATION SELON LE GROUPE D'ÂGE

6-8 ans / Pour la station du panier des récoltes, mettre de côté le bulbe et le tubercule pour se concentrer sur les parties qui poussent au-dessus du sol (versus sous le sol représenté alors seulement par les racines). Il est en effet plus difficile à cet âge de saisir les notions de bulbe et de tubercule.

8-10 ans / La station du panier des récoltes se fait assez librement, mais vous guidez au besoin.

10-12 ans / Vous intervenez peu à la station du panier des récoltes et laissez les jeunes explorer librement.

MATÉRIEL

- ☐ Mâche en jeunes feuilles (barquette) - ☐ Basilic frais (en plant ou en feuilles) - ☐ Coriandre fraîche - ☐ Pince de service - ☐ Serviettes de table - ☐ Semences
- ☐ Petits contenants 2 onces avec couvercles
- ☐ Terreau - ☐ Bacs à terreau - ☐ Affiches plastifiées des stations - ☐ Contenants percés - ☐ Identificateurs (pour permettre aux élèves d'identifier leur semis)
- ☐ Crayons indélébiles - ☐ Vaporisateurs - ☐ Bâtonnets pour trous de plantation - ☐ Affiches plastifiées des parties comestibles des plantes - ☐ Panier des récoltes - ☐ Légumes variés représentant différentes parties comestibles - ☐ Affichettes de légumes
- ☐ Document Techniques et soins des semis intérieurs
- ☐ Plateaux de semis

(Voir la fiche **Préparation** pour plus de détails.)

5 Minutes

INTRODUCTION

Expliquer aux élèves qu'ils vont commencer leur jardin aujourd'hui. *Oui oui, déjà! Pensez-vous que nous pourrions semer des graines à l'extérieur? Avec les restes de neige et le froid? Hmm... peu de graines pousseraient...* Bientôt nous pourrions commencer, mais il faut être patient. Annoncer qu'on peut toutefois commencer à semer des plants à l'intérieur, pour prendre de l'avance, mais aussi parce que certaines plantes ont besoin d'une longue saison de croissance sans gel.

10 Minutes

DES FEUILLES AU GOÛT DE CHACUN

Nous proposons de débiter la dégustation par la mâche, qui est la moins aromatique des trois plantes. Poursuivre ensuite avec la coriandre, puis le basilic.

Installer un climat propice aux découvertes alimentaires (voir la fiche **Introduire un atelier**).

Inviter les élèves à se réunir, debout, autour de la station de dégustation.

Présenter la mâche et les fines herbes. *Vous souvenez-vous, lors de l'atelier où vous avez confectionné des biscuits, avoir parlé du fait qu'on mange différentes parties de la plante? Pouvez-vous en nommer? Quelle partie mange-t-on d'après vous quand on déguste de la mâche, de la coriandre et du basilic?*

5 Minutes

Expliquer que les élèves auront à choisir **un** de ces trois feuillages pour le semer plus tard. Débiter la dégustation avec tous les sens. Se servir des pinces pour faire les distributions. Tout au long de la dégustation, amener les élèves à décrire leurs ressentis et exprimer leurs préférences.

UN PANIER DES RÉCOLTES À EXPLORER

Expliquer aux élèves qu'ils vont faire deux semis chacun, et qu'ils exploreront aussi plusieurs légumes pour tenter de découvrir de quelles parties de la plante ils proviennent.

Amener les élèves à la station du panier des récoltes et leur expliquer qu'ils pourront prendre le temps librement de toucher, sentir, observer les différents légumes, pour ensuite tenter d'identifier la partie dont il s'agit.

30 Minutes

MES SEMIS

Avant de commencer les semis, faire le tour des stations avec les élèves pour bien leur expliquer ce qu'ils devront faire. Il y a deux stations de semis : une pour les semis de feuilles (choix parmi la mâche -coriandre -basilic) et une pour les tomates cerises (choix entre tomates jaune ou rouge). *Voir les affiches des stations de semis pour les consignes.

Séparer le groupe en trois ou quatre groupes selon le nombre total. Le groupe 1 débute par la station des semis de feuilles, le groupe 2 par la station des semis de tomates, pendant que le groupe 3 (et 4 s'il y a lieu) débute à la station du panier des récoltes.

Les élèves qui terminent la station des semis de feuilles vont vers la station des semis de tomates, ceux des semis de tomates vont vers la station du panier des récoltes.

(Voir le plan proposé plus loin)

5 Minutes

Circuler à travers les deux stations de semis pour vous assurer que tout se passe bien.

SOIN DES SEMIS ET CONCLUSION

Faire asseoir tous les élèves et expliquer les soins qu'ils devront apporter à leurs semis (voir la fiche *Technique et soins des semis intérieurs*). Selon le temps dont vous disposez, vous pouvez fonctionner par questionnements ou simplement donner les indications.

Si le temps le permet, faire un retour sur les aliments du panier des récoltes. Dans le cas contraire, demander à l'intervenant-e de le faire par la suite.

Conclure et remettre une copie de la fiche technique, ainsi que le réinvestissement à la maison.

Mes semis intérieurs

ecollation.org

L'activité est conçue pour un groupe d'environ 25 élèves

PRÉPARATION POUR L'ATELIER EN CLASSE

Matériel	Q ^{te} par enfant		N ^{br} d'enfants	Q ^{te} totale	
Mâche en jeunes feuilles (une barquette de 150 g suffit pour 3 groupes)				1 (pour 3 groupe)	un
Basilic frais (en plant ou en feuille)				1 plant ou 1 botte	un
Coriandre fraîche				1 plant ou 1 botte	un
Pince à service				2	un
Serviette de table	1	un			un
Semence (coriandre, basilic, mâche, tomates jaune et rouge)				35 à 50 par variété	un
Petit contenant 2 onces avec couvercle				5	un
Terreau	150	ml			ml
Bac à terreau				2	un
Série d'affiches plastifiées des stations				1	un
Contenant percé (en surplus au cas, car l'école doit en fournir)				variable	un
Identificateur pour que les enfants identifient leur semi	2	un			un
Crayon indélébile				4	un
Bâtonnet pour trous de plantation				10	un
Série d'affiches plastifiées des parties comestibles				1	un
Panier des récoltes				1	un
Légumes variés représentant les différentes parties comestibles				1 par légume (au choix)	un
Ensemble d'affichettes légumes				1	un
Document Technique et soins des semis				1	un
Réinvestissement enseignante				1	un
Sacs compostables				2	un
Vaporisateur				6	un
Plateau de semis				3	un

PRÉPARATION

La veille

Rassembler les vaporisateurs (six en tout) et sortir leurs plateaux de semis (trois par classe).

Remplir les deux bacs de terreau.

Mettre des semences de chaque variété dans des contenants 2 onces avec couvercles. Bien identifier. Garder les enveloppes pour le visuel dans les stations.

Laver les fines herbes au besoin (entreposer avec papier absorbant).

Trouer les pots en surplus (en cas de manque).

Juste avant l'atelier

Remplir les vaporisateurs et humidifier le terreau (directement dans les bacs).

Installer la station de dégustation (fines herbes, mâche, pinces, serviettes de table, assainissant à mains).

Installer la station du panier des récoltes (mettre les légumes dans un panier au centre, mettre les affiches des parties comestibles autour).

Installer les deux stations de semis (affiches des étapes avec matériel correspondant devant chacune).

Vous devrez avoir en main les affichettes de légumes.

ORGANISATION DU LOCAL

Répartir les bureaux en deux grands îlots (sur la longueur), garder un espace libre pour la station du panier des récoltes, et installer une station de dégustation à l'avant avec assez d'espace autour pour que les élèves puissent vous y rejoindre.

