



ÉCOLE SAINT CLAUDE

avançons ensemble

Ecole Saint Claude - 62, avenue du 8 mai - 69160 Tassin la demi-lune
ecole.st.claude@free.fr tel : 04 / 78 / 34 / 26 / 41



2018/2019

Mon année de grande section au rythme de la nature

« Les p'tits Jardiniers de Saint Claude »



Septembre 2018

C'est le début de l'automne

Récoltes dans la nature

Récolte et tri de fruits d'automne que nous associons avec le nom de l'arbre sur lequel ils poussent

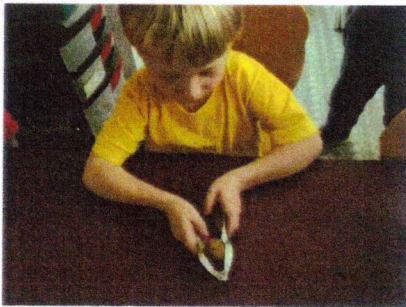


Comparaison des différentes sensations au toucher, des formes et des grandeurs,



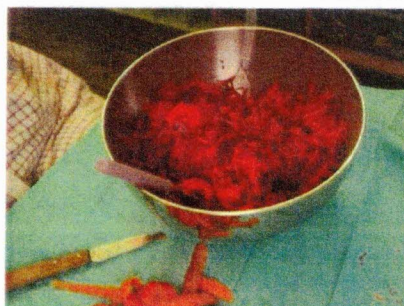
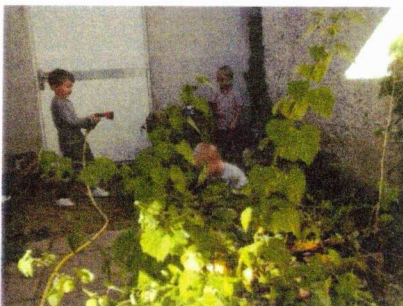
Dégustation de noix.

Avant de les manger, il a fallu casser les coquilles et trier : les déchets dans une barquette, ce qu'on pouvait manger dans une autre. Après la dégustation, tout avait disparu !



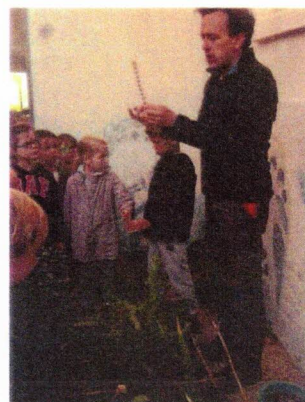
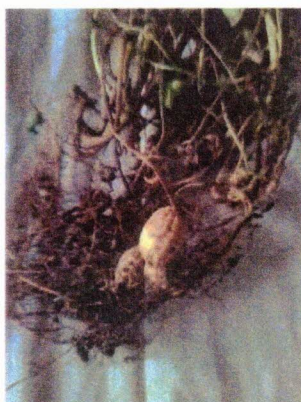
Récoltes dans notre potager

Récolte dans notre potager de betteraves, carottes et tomates-cerises nous permettant de faire notre premier atelier de cuisine une salade betteraves, carottes, tomates. Et de déguster avec nos doigts la bonne salade composée préparée par nos soins.



Puis nous allons vers nos carrés.

Nous récoltons ce qui avait été planté au printemps : tomates, carottes, choux, pommes de terre et même des cacahuètes, ainsi que les graines de basilic.....



Nous remettons du compost, des déchets alimentaires, du fumier, des déchets verts

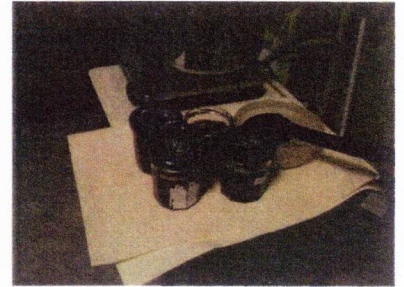
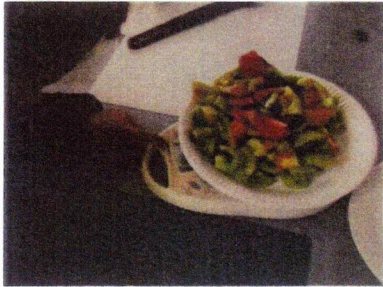


Nous plantons des salades, de l'ail, du fenouil, des choux, des pensées.....



Avec notre de récolte de tomates cerises, nous faisons de la confiture

Avec les dernières tomates récoltées, même si elles sont encore vertes et pour ne pas faire de gaspillage, nous préparons de la confiture que nous dégusterons avec des crêpes pour la chandeleur.

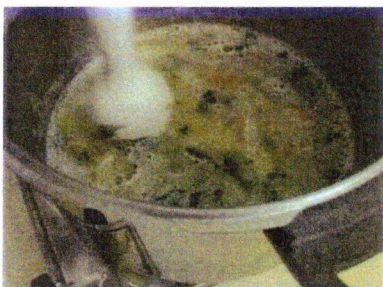


Avec des courges

Observation puis cuisson de différentes sortes de courges



Préparation et dégustation d'un velouté de courges à base de courges, et de nos récoltes de pommes de terre et choux de Bruxelles.
Tout est prêt pour l'apéro !



Novembre 2018

Atelier anti-gaspillage avec Paul Yvan

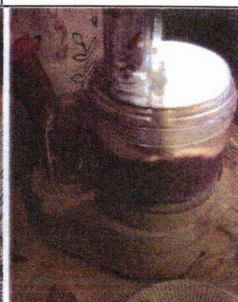
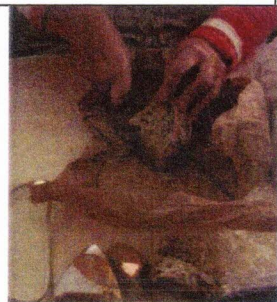
Préparation du goûter anti gaspillage : nous cherchons différentes méthodes pour obtenir de fines particules de pain rassis.

Nous coupons

Nous pilons

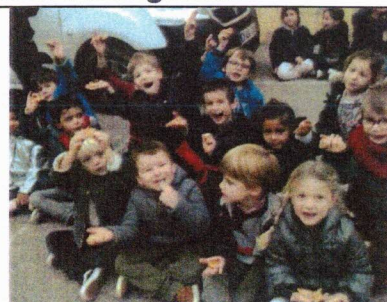
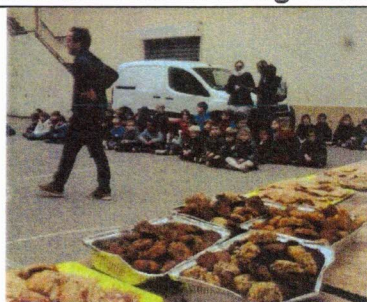
Nous frotons 2 morceaux
l'un contre l'autre

Nous utilisons
le robot



Les classes de primaires ont utilisé notre préparation et se sont succédé pour réaliser pancakes et cookies.

Nous nous sommes tous retrouvés sur la cour des grands pour les déguster.

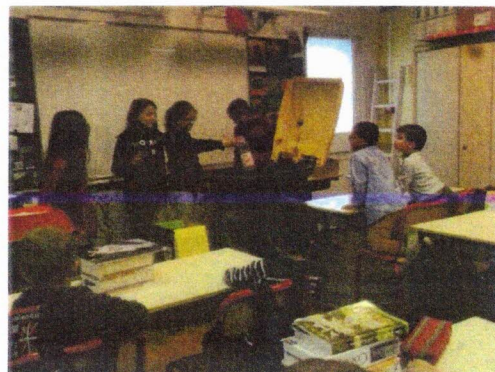


Atelier tri des déchets avec les CM2

Nous allons en CM2 où un groupe de CM2 nous explique le tri des déchets :

nous avons appris que ce qui part dans nos poubelles peut être enfoui dans le sol ou brûlé dans des usines.

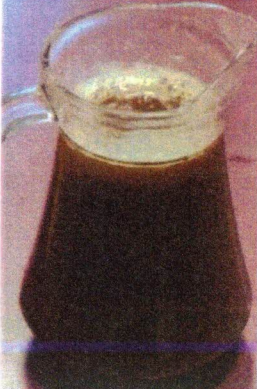
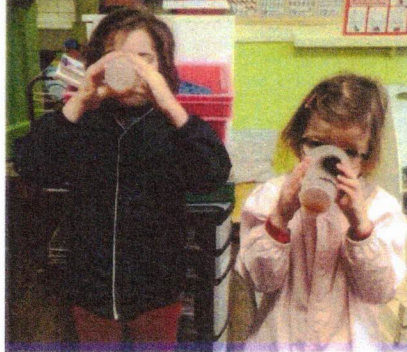
Nous avons découvert tout ce qui va dans la poubelle jaune



Atelier jus de pommes avec Paul Yvan

Paul-Yvan est revenu pour nous faire préparer du jus de pommes. La recette est facile, il faut:

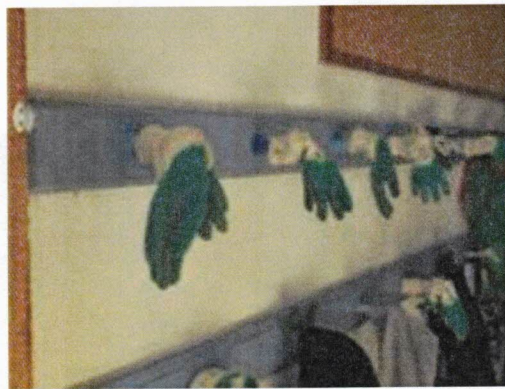
Des pommes, des pommes, des pommes	Des couteaux pour les couper (et de la main-d'œuvre !)	Un broyeur et un pressoir
		

Des carafes pour verser plus facilement dans les verres ...	Et voilà !
	

Nous n'avons pas oublié de déposer les pelures de pommes et les trognons sur le compost entretenu sur par les CM2 le pré le long de la voie ferrée.

Décembre 2018
Janvier 2019

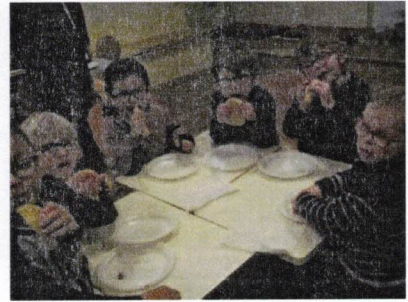
C'est l'hiver,
le jardin est au repos,
mais tout n'est pas fini.
Nous raccrochons les gants,
nous entretenons les plantes d'intérieur
en attendant le retour du printemps
et le réveil de la nature.
Nous réfléchissons à la question :
Cette nature si belle, comment en prendre soin ?



Février 2019

Jeudi 31 janvier nous faisons des crêpes en classe

Nous les dégustons avec différents ingrédients : sucre, jus de citron, miel, sans oublier notre confiture de tomates cerises.



Mars 2019

Atelier la magie des graines avec Paul Yvan

La matinée s'est déroulée en 3 temps :

1. Discussion sur les graines

- Le réveil du printemps
- L'histoire de la graine de petit pois
- Miam miam les graines



2. Réalisation des crackers aux graines

cuisson, dégustation, mise en sachets, distribution des sachets en PS et MS pour que chacun emporte un sachet à la maison



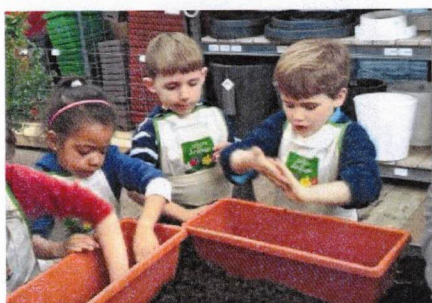
Mars 2019

Dans le cadre de la semaine du jardinage, participation à des ateliers de plantations offerts par la jardinerie Botanic à Ecully.

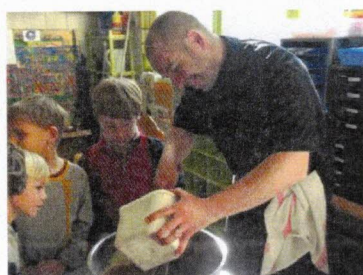
Chacun est revenu avec une plante fleurie : pâquerette ou pensée. Nous avons rempli des jardinières de plantes mellifères pour attirer les insectes. Puis nous avons terminé par un bon goûter.

Après avoir enfilé un tablier, nous avons partagé la classe en 2 groupes qui ont chacun participé aux 2 ateliers proposés par les 2 animatrices.

- 1- Chacun a mis de la terre dans un pot, installé une plante, remis de la terre et tassé. Pot individuel à remporter à la maison
- 2- Par groupe de 3 ou 4 nous avons rempli des jardinières que nous avons remportées à l'école.
- 3- Pour terminer une surprise nous attendait : un goûter composé de madeleine et jus de pomme bio



Atelier pâtisserie avec le papa d'Ewen



Avril 2019

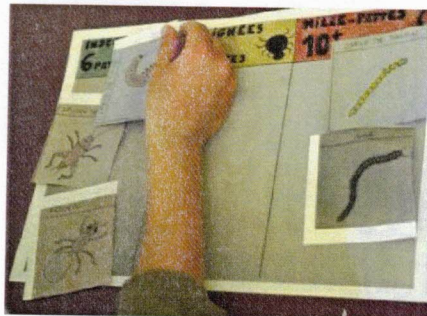
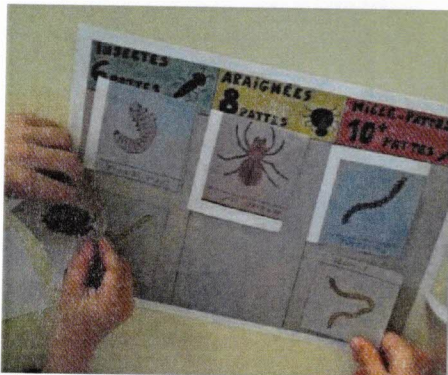
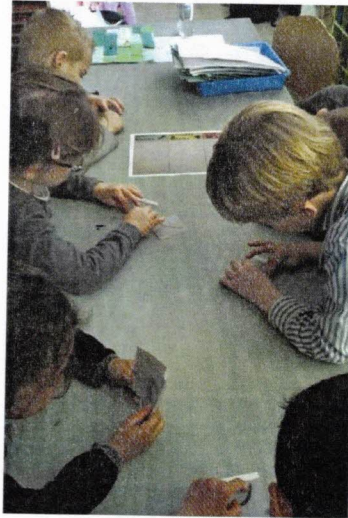
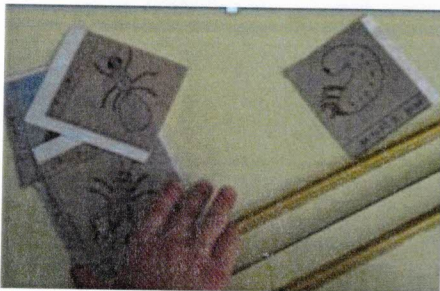
Animation nature avec Bastien:

Tout d'abord, Bastien nous a raconté
(et mimé) l'histoire de Karpatt le mille-pattes.



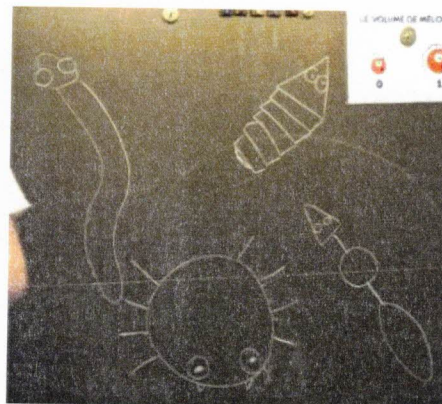
Nous avons ensuite deux défis à réaliser:

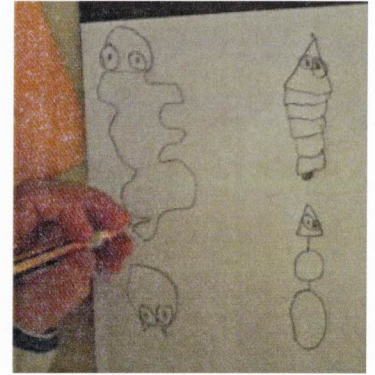
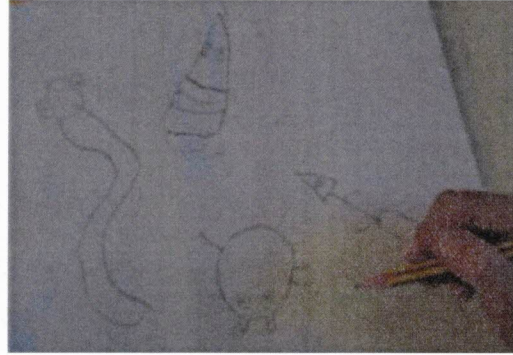
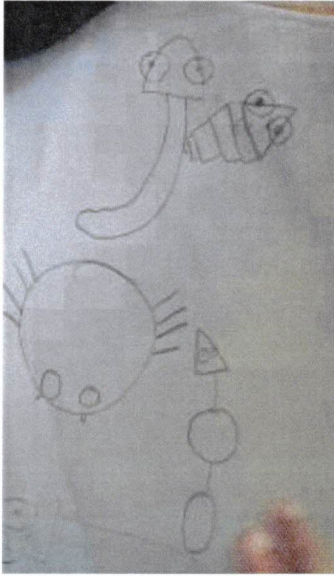
- le 1^{er} : compter le nombre de pattes des petites bêtes sur les étiquettes puis les classer dans un tableau selon leur nombre de pattes, nous étions bien concentrés !



(Pour info: groupe des Insectes: 6 pattes / groupe des Araignées : 8 pattes / groupe des Mille-pattes: 10 pattes ou plus).

- le 2^e : dessiner un mille-pattes, un crustacé, une araignée et un insecte puis leur ajouter le bon nombre de pattes. Bastien nous avait fait les modèles au tableau mais sans les pattes (sauf l'araignée qui servait d'exemple) !





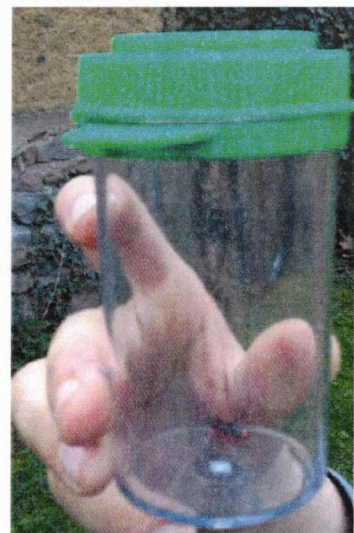
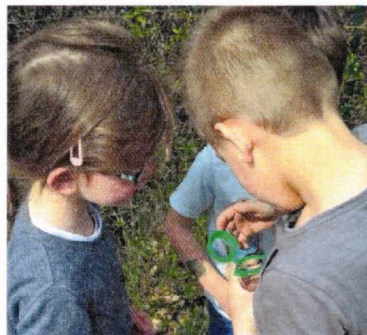
Le problème: il fallait dessiner le même nombre de pattes de chaque côté de la petite bête sinon elle ne marcherait pas bien, donc calculer.

Pour l'insecte à 6 pattes : facile, 3 de chaque côté, pour l'araignée à 8 pattes: 4 de chaque côté, pour le crustacé à 10 pattes: ça allait encore, 5 de chaque côté mais pour le mille-pattes qui a 24 pattes, alors là nous avons séché !

Patricia et Bastien nous ont donné la réponse : 12 à gauche et 12 à droite !

Nous méritions bien une récréation après tout ça !

Ensuite, direction le pré à la recherche puis à l'observation de ces petites bêtes, grâce à nos boîtes loupes.



Voilà un gendarme qui fait moins le malin !

Mai 2019

Atelier miel avec Paul-Yvan

Dans la suite du travail sur les insectes pollinisateurs amorcé avec Bastien, nous avons retrouvé Paul Yvan ce jeudi 26 mai, pour découvrir le monde des abeilles.

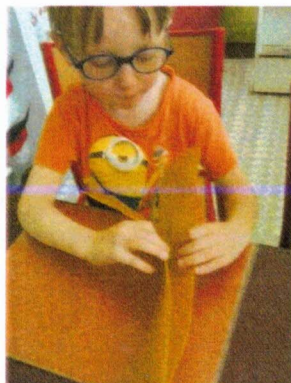
1. Nous avons cherché pourquoi les abeilles butinent, Nous avons dégusté du pollen



Nous avons découvert comment est fait le miel :

Les ouvrières vont aspirer avec leur trompe du nectar dans les fleurs. Elles le rapportent à la ruche et le donnent à d'autres ouvrières en se le passant de bouche à bouche, et ainsi de suite plusieurs fois. Puis ce mélange de nectar et de salive est déposé dans les alvéoles que les abeilles referment. Elles viendront chercher le miel lorsqu'elles en auront besoin pour nourrir leurs larves, pour se nourrir en hiver ou lorsque le temps les empêche de sortir.

2. Nous avons différencié l'abeille d'autres insectes qui lui ressemblent :
- la mouche : c'est la seule qui vole et qui peut faire du sur place
 - la guêpe : avec ses pattes jaunes, son corps tacheté de noir comme le léopard
 - le bourdon : poilu il fait un BZZZ grave alors que l'abeille fait un BZZ plus aigu
3. Nous avons observé de la cire d'abeille et fabriqué une bougie.
Nous avons pris une plaque, nous l'avons sentie, touchée.
Puis il a fallu la plier, la séparer en 2, la rouler avec une mèche



Pour obtenir de beaux résultats :



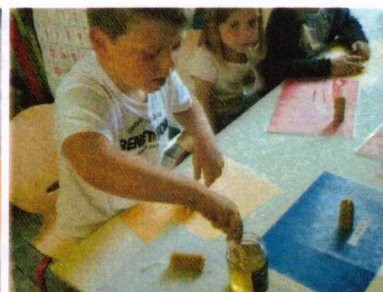
3. Paul Yvan nous a montré un enfumoir et il a ouvert devant nous une ruche (vide heureusement !)



4. Nous avons terminé la séance en dégustant différentes sortes de miel.

Sur un rayon

Dans des pots



Nous avons une petite devinette à vous proposer : Comment est fait le miel de sapin ?

Attention le sapin est un conifère qui n'a pas de fleurs !!!!!

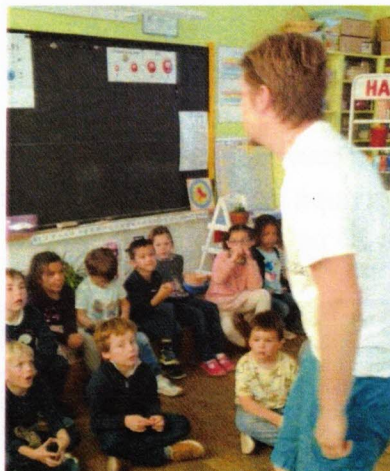
Nous pouvons vous donner la solution : il est fait avec du caca de pucerons !

Le sapin n'a pas de fleurs, mais il attire particulièrement les pucerons. Les abeilles sont très attirées par le miellat qu'ils produisent, très riche en sucre, et qu'elles prélèvent avec leur trompe, comme elles le font pour le nectar des fleurs.

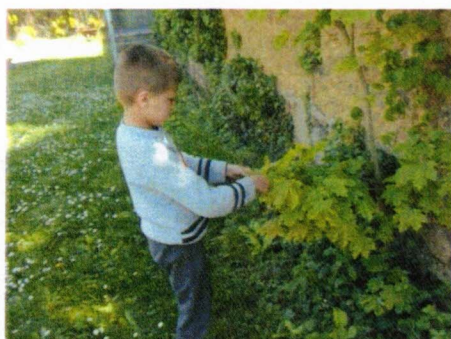
Mai 2019

Animation nature avec Bastien:

Tout d'abord, Bastien nous a raconté (et mimé) l'histoire de Monsieur Chenille amoureux de Lilia la libellule. Mais la règle est terrible : seules les petites bêtes ailées peuvent se marier entre elles ! Heureusement Monsieur Chenille va se transformer en papillon. Et c'est ainsi que Monsieur Papillon et Madame Libellules auront des enfants appelés papilules. Les avez-vous déjà vus ?



Puis nous sommes partis chercher des feuilles sur le pré, pas trop grandes, pas trop petites, pas trop larges....



Nous avons ensuite plusieurs actions à réaliser:

1. Poser la feuille d'arbre sur la table, la recouvrir d'une feuille de papier, faire apparaître son empreinte en frottant à l'aide d'une craie grasse



Juin 2019 : soirée à l'école

Préparatifs du repas

- Nous avons établi le menu ensemble et chacun a apporté quelque sa participation pour le bon déroulement de la journée
- Le matin nous nous sommes retrouvés devant nos carrés potagers pour faire un état des lieux puis nous avons récolté ce qui pourrait nous être utile : salade roquette, feuilles de chou, branches de céleri, feuilles d'épinards, côte de blette



- Nous avons préparé la salade composée

Il a fallu laver puis couper les légumes en petits morceaux



Surveiller la cuisson des œufs



Notre soirée s'est déroulée en 4 temps :

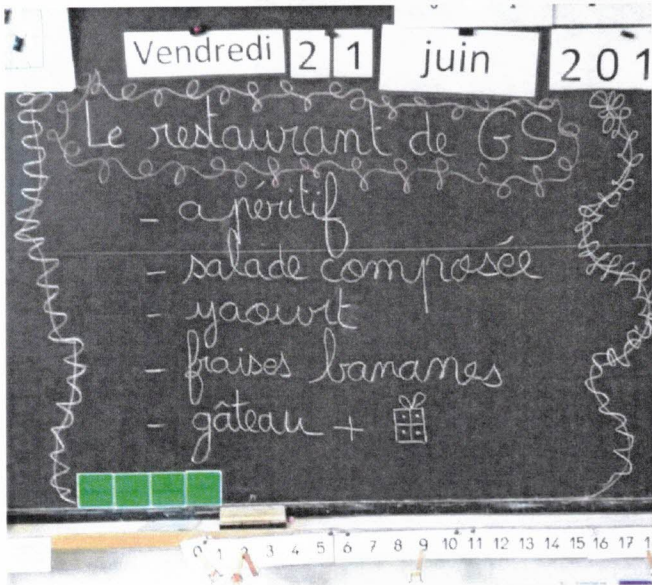
1. Goûter sous le préau
2. Récréation



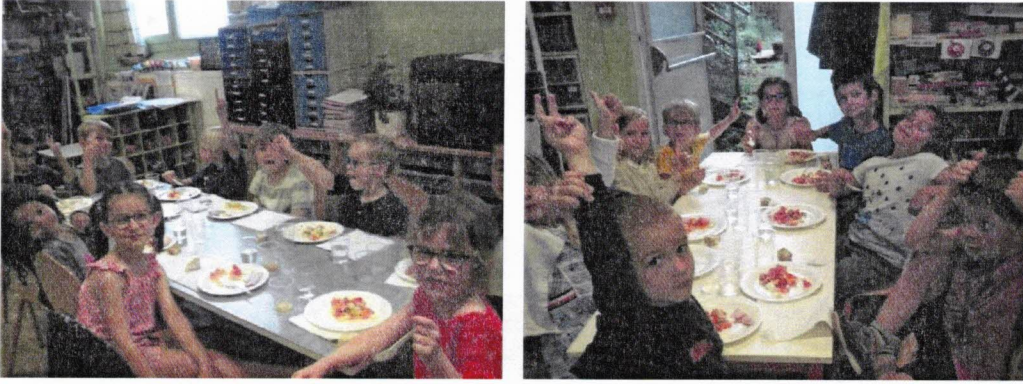
3. Répétition de la danse (chut ! pas de photos, c'est un secret !)
4. Grand jeu sur la cour trouver l'intrus, résoudre le rébus



5. Découverte de la classe transformée en salle de restaurant par 2 fées très attentionnées Nathalie et Evelyne, puis apéritif auquel nous avons convié Mme de Bodinat



Suivi du dîner tant attendu, que nous avons préparé dans la journée avec les ingrédients fournis par les parents mais aussi nos dernières récoltes de nos carrés potagers



Puis il a fallu nous quitter en emportant notre livre du CP écrit la veille.

