



# CONSOMMONS LE VAUCLUSE



PAYS DE VAUCLUSE





## Genèse du projet

En 2012, la plate-forme régionale d'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD) de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur initie un projet pilote exemplaire et ambitieux :

**Développer un maillage territorial** par des pôles ressources pour disposer d'interlocuteurs locaux capables d'informer, de sensibiliser et d'accompagner méthodologiquement les responsables et personnels des accueils collectifs de mineurs (ACM) souhaitant développer des projets d'EEDD.

Désormais la démarche **rassemble 10 pôles ressources** qui accompagnent les **Accueils Collectifs de Mineurs** sur tout le territoire de la région PACA.

Depuis 2014, L'Union APARE CME, labellisé CPIE Pays de Vaucluse s'est engagé dans la démarche « Centre Écohérent » avec pour objectif **d'accompagner les ACM dans une démarche de progrès, adaptée à leur structure**. Pour ce faire, Le CPIE Pays de Vaucluse peut proposer plusieurs niveaux d'accompagnement allant du simple conseil méthodologique, en passant par le prêt d'outils pédagogiques spécifiques à l'EEDD jusqu'à l'accompagnement individuel complet.

**Le CPIE Pays de Vaucluse** contribue donc au maillage territorial de la Région Provence-Alpes Côte d'Azur dont le rôle est d'informer, de sensibiliser et d'accompagner les salariés des accueils collectifs de mineurs (ACM) dans la démarche des centres écohérents.

### Les objectifs de la démarche :

#### 1. Accompagner les accueils collectifs de mineurs volontaires pour devenir des « centres écohérents » <http://centre-ecoherent.fr/demarche/> - efs-tooglepane-1-0

- Aider les ACM à développer des démarches globales de développement durable au sein de leur centre ;
- Accompagner les ACM dans la compréhension et l'intégration de l'éducation à l'environnement dans leur projet pédagogique et dans l'ensemble des activités ;
- Favoriser les échanges, la mutualisation et la création d'outils communs entre les ACM et les pôles ressources ;

#### 2. Promouvoir et diffuser la démarche « centre écohérent »

- Informer largement sur le dispositif et la pertinence d'une démarche d'EEDD dans les ACM ;
- Mettre à disposition des outils, des ressources et des informations auprès du plus grand nombre possible d'ACM souhaitant initier une réflexion et des actions en matière d'EEDD ;
- Proposer des ateliers techniques et pédagogiques sur les thématiques du développement durable (biodiversité, achats responsables, jardinage écologique...)
- Valoriser les pôles ressources et les projets des ACM en réalisant une communication partagée ;

#### 3. Fédérer autour de la démarche « centre écohérent »

- Créer une dynamique locale et départementale en animant un réseau d'ACM impliqués dans la démarche et ouvert aux acteurs territoriaux, comme les collectivités locales, les partenaires associatifs ou les institutions publiques ;
- Accompagnement individuel de plusieurs ACM dans la mise en place de leur propre démarche
- Créer une dynamique régionale en animant un réseau des pôles ressources, en lien avec les partenaires institutionnels et les collectivités locales.



## Le pôle ressource accompagne les ACM dans leur projet :

Dans le cadre de son action, le CPIE Pays de Vaucluse, pôle ressource du Vaucluse, aide dans la réalisation des projets sur la thématique EEDD par les actions suivantes :

- Le conseil méthodologique et la mise en réseau dans le cadre du pôle ressource.
- La mise à disposition du classeur pédagogique qui doit permettre de mener à bien les séquences d'activités par le biais des fiches thématiques.
- La formation, des animateurs et directeurs de centre, à l'utilisation de cet outil pédagogique.
- L'accompagnement individuel de la structure

## LE CLASSEUR :

### ***L'agriculture et la consommation sont les thématiques centrales du classeur.***

Le CPIE Pays de Vaucluse souhaite sensibiliser les animateurs et les jeunes des accueils de loisirs à l'agriculture locale et la « consomm'action ». Par la découverte et l'apprentissage, l'objectif de ce classeur pédagogique est de redonner un sens et une valeur à l'acte de consommation et de valoriser un patrimoine agricole qui a fait la richesse de la Provence.

La réalisation de ce classeur répond aux attentes des animateurs et directeurs des ACM sur la thématique de l'agriculture locale : en intégrant les produits locaux dans ses projets, l'ACM débute une action plus globale à l'échelle de la structure.

Cet outil rassemble sous forme de fiches, des activités expérimentées par des acteurs professionnels de l'Education à l'Environnement et au Développement Durable du Réseau Ecole et Nature, GRAINE PACA et d'autres collectifs régionaux afin d'accompagner les animateurs dans la mise en place de leur séquence d'animation. Ces fiches d'activités sont complétées de « **fiche jeune** » à faire remplir par les enfants et « **d'outil pédagogique** » afin d'accompagner les animateurs dans le déroulement de leurs activités.

### Chaque fiche activité présente les éléments suivants :

- **Une problématique** : on retrouve ici le problème posé par l'activité,
- **Une durée** : il s'agit de la durée moyenne de réalisation de l'activité.
- **Un lieu** : lieu dans lequel l'activité peut se dérouler.
- **Un ou des objectif(s)** : résultat vers lequel tend l'animation. Ce que l'on souhaite faire comprendre aux enfants.
- **Le matériel nécessaire** : matériel que l'on doit rassembler avant la mise en place de l'activité.
- **Le déroulement de l'animation** : les différentes étapes à réaliser pour atteindre l'objectif fixé. Elles sont présentées pas à pas.
- **Le plus de l'animateur** : informations et conseils complémentaires afin d'accompagner l'animateur dans la réalisation de l'activité.



# Outils

Fiche d'une séquence d'animation (vierge)



ASSOCIATION POUR LA PARTICIPATION ET L'ACTION REGIONALE



PAYS DE VAUCLUSE



CENTRE MEDITERRANEEN DE L'ENVIRONNEMENT

<b>LE NOM DE LA SÉQUENCE D'ANIMATION</b>	<p>.....</p> <p>.....</p>
 <b>LES OBJECTIFS GÉNÉRAUX</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <b>LE LIEU</b>	<p>.....</p> <p>.....</p>
 <b>LA DURÉE</b>	<p>.....</p>
 <b>LA OU LES THÉMATIQUES ABORDÉES</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <p><b>LE PUBLIC VISÉ</b> (entourez la ou les publics visés)</p>	 <p><b>LA PROVENANCE DES PARTICIPANTS :</b></p> <p>Locale Régionale Touriste hors région Étranger</p> <p><b>LE TYPE DE PUBLIC :</b></p> <p>Famille Scolaire (maternelle, primaire, collège, lycée) Accueil de loisir</p> <p><b>AGE DES PARTICIPANTS :</b></p> <p>3/5ans 6/8ans 8/10 ans 10/12 ans Club ado Adulte</p> <p>nombre de participants : .....</p> 



# Outils

Fiche d'une séquence  
d'animation (vierge)



**LES APPROCHES**  
(entourez la ou les approches  
employées)



Sensorielle  
Sensible  
Ludique  
scientifique  
Expérimentale  
Artistique



**LES MOYENS HUMAINS**  
(pour la réalisation  
de l'animation)

• Animation guidée :  
Accompagnateur (parent d'enfants) /animateur...

Nombre d'accompagnateur : .....



**LES SUPPORTS,  
LES OUTILS UTILISÉS**

Matériel nécessaire pour :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



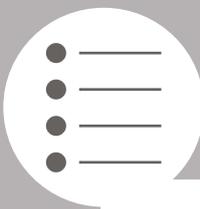
**DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**REMARQUES ET OBSERVATIONS**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



## CONSOMMONS LE VAUCLUSE

### FICHE CONNAISSANCE : CONSOMMONS LE VAUCLUSE

**FICHE D'ACTIVITÉ N°1** : Les graines, les noyaux et les pépins des produits locaux

« Fiche jeune » : A qui appartient cette graine, ce noyau ou ce pépin ? 

« Outil pédagogique » : Les produits locaux : les graines, les noyaux et les pépins 

**FICHE D'ACTIVITÉ N°2** : Où poussent les fruits et les légumes ?

« Fiche jeune » : Où je pousse ? (Comprenant la page des fruits et légumes à découper et la page des éléments où ils se développent. 

**FICHE D'ACTIVITÉ N°3** : À quels champ ou verger j'appartiens ?

« Outil pédagogique » : Les produits locaux, les champs et les vergers (à quels champs j'appartiens ?) 

**FICHE D'ACTIVITÉ N°4** : Consommer Vaucluse

« Outil pédagogique » : Le Vaucluse et ses produits 

**FICHE D'ACTIVITÉ N°5** : La saisonnalité des fruits et des légumes

« Outil pédagogique » : Le jeu de sept familles sur la saisonnalité des fruits et des légumes 





## CONSOMMONS LE VAUCLUSE



### Un panier coloré bien rempli de produits de qualités

Sur les marchés et en toute saison nulle peine à remplir son panier de bon produits locaux. Ici, au cœur de la Provence, produits de qualité florissant de tous côtés : nos fruits et légumes du pays du soleil sont disponibles à profusion tout au long de l'année selon leur saisonnalité, chez nos producteurs.

Les cultures sont très diverses sur le territoire et après un passé où on trouvait surtout de la vigne et des céréales, ce sont maintenant les cultures fruitières et maraîchères qui ont pris le pas sur ces dernières.

### Une terre et un climat propice

Les terres vauclusiennes sont une alternance de montagnes et collines plus ou moins calcaires et de plaines alluvionnaires creusées par des cours d'eau qui ont favorisé une irrigation importante. Née d'une combinaison entre des sols favorables, une ressource en eau abondante, un climat méditerranéen, et bien entendu, des agriculteurs qui travaillent au quotidien et cultivent l'authenticité, le Vaucluse possède une agriculture vivante et a su développer des cultures variées (lavandes sur les plateaux des Monts de Vaucluse, fraises ou encore arbres fruitiers dans les plaines, vignes sur les coteaux, etc.).

### Des fruits et des légumes du pays du soleil

Actuellement, l'activité agricole vauclusienne s'articule autour de trois productions majeures : vins, fruits et légumes.

**Des vergers abondants :** Le pommier vient en tête des espèces fruitières cultivées en arboriculture mais on trouve également : poirier, pêcher, cerisier, abricotier, prunier. Les vergers se répartissent sur l'ensemble du territoire.

**Des légumes savoureux :** On trouve des fraises, des melons, des courgettes, des aubergines, des tomates, des poivrons, des asperges... La saison hivernale n'est pas en reste avec des pommes de terre, des oignons, des carottes, des navets, des salades, des choux fleurs...

### Le Vaucluse, en quelques chiffres :

Le Vaucluse est le 2<sup>nd</sup> département français producteur de fruits, et le 4<sup>ème</sup> en légumes.

Le Vaucluse est le premier producteur de cerise, de pomme golden et de raisin de table et le deuxième de tomate et de melon.

### Les fruits et légumes sont indispensables à l'enfant qui grandit...

Pêche, pomme, poire, abricot. Si les comptines que nous chantons aux enfants évoquent souvent les fruits ou les légumes, il n'est pas toujours facile pour autant de leur en faire manger. Ces aliments sont pourtant indispensables à leur croissance.

Il a été démontré que plus les enfants grandissent, moins ils mangent de fruits et légumes.

Pour autant, le début de vie des petits Français commence plutôt bien. De 0 à 5 ans, six enfants sur dix mangent un fruit ou un légume chaque jour. À l'âge de 6 à 12 ans, la consommation de fruits et légumes s'érode, avec un sur trois qui n'en mange pas. À l'adolescence (13-18 ans), les enfants prennent le pouvoir de choisir. Seul un sur quatre pense à mettre un légume frais dans son assiette, à la cantine ou au restaurant.

Face à ce constat, Le CPIE Pays de Vaucluse a le plaisir de proposer ce classeur pédagogique à destination des animateurs des ALSH (accueil de loisir sans hébergement) . Ce classeur est conçu afin de créer un premier contact entre les enfants et les fruits et les légumes à travers la mise en place d'activités pédagogiques ludiques et simples à organiser.

Notre objectif étant de faire connaître les fruits et les légumes locaux et de saison afin de permettre à chaque citoyen de mieux consommer et préserver la qualité des paysages qui font la renommée de la Provence.

*« Aujourd'hui, alors qu'apparaissent des signes de banalisations de la consommation agricole avec des produits souvent sans véritable goût ni saveur, il est important de redonner goût aux enfants. Il nous faut retrouver et préserver une agriculture de proximité en phase avec les saisons et garante de qualité. »*

*Catherine Legier, le livret de notre terre à nos assiettes*

## LES GRAINES, LES NOYAUX ET LES PÉPINS DES PRODUITS LOCAUX

### Problématique

A quel fruit ou légume appartient cette graine, ce pépin ou ce noyau ?

### La durée



45 minutes

### Le lieu



En salle

### Objectifs



Apprendre la différence et les caractéristiques d'une graine, d'un noyau et d'un pépin  
Savoir observer, classer et trier les noyaux et les pépins  
Découvrir la diversité des graines, des noyaux et des pépins des produits  
Savoir identifier les graines, les noyaux et les pépins et les associer aux productions

### Matériel nécessaire

- La fiche jeune : « A qui appartient cette graine, ce noyau ou ce pépin ? » à distribuer aux enfants.
- La page outil pédagogique : « Les produits locaux : les graines, les noyaux et les pépins » à imprimer et à découper.
- Une dizaine de boîtes loupes ou petits pots transparents.
- De nombreuses graines, des noyaux et des pépins : de tomate, de pomme, d'épeautre, de salade, de courgette, de melon, de carotte, de cerise, d'abricot, d'olive, de raisin, de haricot,...



### Déroulement de l'expérience :

1. Disposer sur une table les images de fruits et de légumes prédécoupées de la page outil pédagogique « Les produits locaux : les graines, les noyaux et les pépins ».



2. Disposer dans chacune des boîtes loupes ou des pots transparents une graine, un noyau ou un pépin qui correspond aux images de l'étape 1.



3. A partir de l'observation d'une graine, d'un noyau ou d'un pépin, demander aux enfants de l'associer à l'image du fruit ou du légume qui lui correspond.

4. Proposer aux enfants de remplir la fiche jeune « A qui appartient cette graine, ce noyau ou ce pépin ? »



### Le + pour l'animateur

**Une graine** est la partie d'un fruit qui contient l'embryon de la plante. Une graine est donc comme un œuf pour une plante : avec une graine on peut faire pousser une nouvelle plante. C'est aussi une forme de résistance pour les plantes : si les arbres ou les herbes meurent, les graines qu'ils ont produites peuvent résister de nombreuses années avant de germer. Les pépins et les noyaux sont des graines.

**Un pépin** est une graine. Lorsqu'un fruit contient plusieurs graines, on parle de pépins, sinon on parle de noyaux.

Le noyau, en botanique, désigne la partie centrale et dure de certains fruits charnus, qui protège la graine

Source : <https://fr.wikidia.org/wiki/Noyau>

### L'animateur peut questionner les enfants en leur demandant

L'animateur peut présenter deux fruits aux enfants, une pomme et un abricot. Les enfants s'interrogent sur les différences entre ces deux graines. L'animateur peut alors leur poser la question « Comment pouvons nous nommer ces deux graines ? »... Un pépin, un noyau.

L'animateur énonce la définition d'un pépin et d'un noyau et propose aux enfants de trier les différentes graines dans deux catégories en justifiant leur choix.



# FICHE JEUNE



A QUI APPARTIENT CETTE GRAINE  
CE NOYAU OU CE PÉPIN ?



Nom et Prénom : .....

**CONSIGNE :** Relie le nom du fruit ou du légume à l'image correspondante, puis relie le fruit ou le légume avec la boîte qui contient sa graine

La cerise ●



①



Le melon ●



②



La courgette ●



③



La tomate ●



④



L'épeautre ●



⑤



La pomme ●



⑥



Le raisin ●



⑦



L'olive ●



⑧



L'haricot vert ●



⑨



La carotte ●



⑩



La salade ●



⑪



L'abricot ●



⑫





# OUTIL PÉDAGOGIQUE

## LES PRODUITS LOCAUX : LES GRAINES, LES NOYAUX ET LES PÉPINS

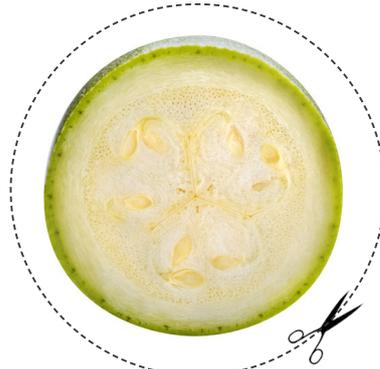
CONSIGNE : Retrouver la graine ou le noyau de chaque fruits ou légumes ouverts



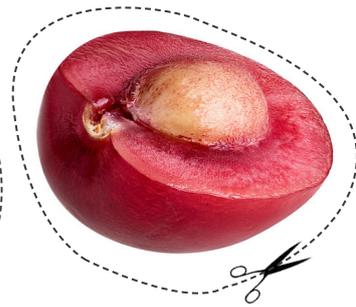
La tomate



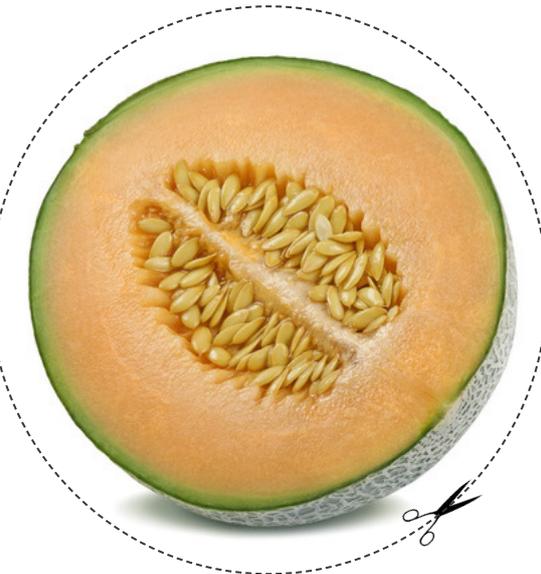
L'abricot



La courgette



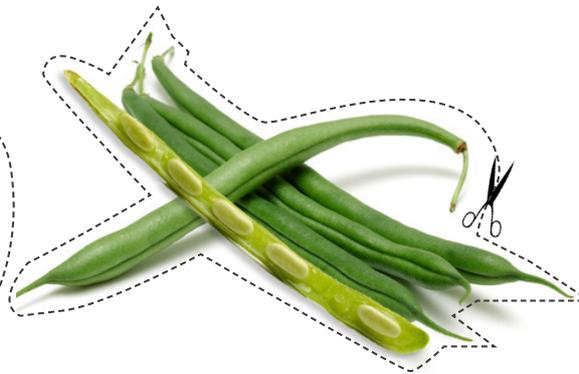
La cerise



Le melon



La pomme



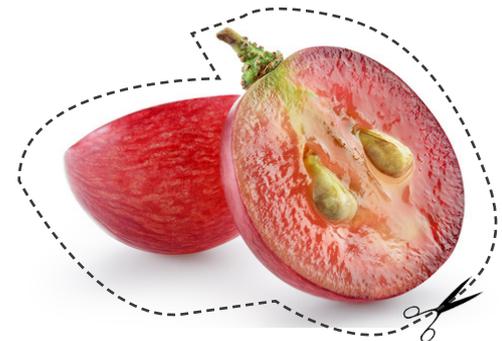
L'haricot vert



L'épeautre



L'olive



Le raisin



## Où poussent les fruits et les légumes

Problématique



Où poussent les fruits et les légumes ?

La durée



30 minutes

Le lieu



Intérieur

Objectifs



Connaître ou reconnaître des fruits et légumes locaux  
Savoir où poussent les fruits et légumes locaux  
S'initier aux notions de légume-racine, légume-fruit, légume-feuille etc.

### Matériel nécessaire

- **Pour une animation individuelle :**  
Les fiches jeune : « Où je pousse » à distribuer aux enfants (Comprenant la page des fruits et légumes à découper et la page des éléments où se développent les fruits et les légumes).
- **Pour une animation collective :**  
Les fiches jeune « Où je pousse » (Comprenant la page des fruits et légumes à découper et la page des éléments où se développent les fruits et les légumes), imprimer en A3.



### Le + pour l'animateur

L'animateur peut aborder des notions de familles de légumes :  
Pour la carotte et le radis, la partie que l'on consomme se développe sous la terre : ce sont des légumes-racines.  
La salade pousse hors de terre, nous consomons ses feuilles : c'est un légume-feuilles.  
L'asperge à la forme d'une tige et nous consomons la partie aérienne : c'est un légume-tige.  
Les tomates et les haricots verts se développent sur une plante et ils ont respectivement des pépins ou des graines : ce sont des légumes-fruits.  
L'endive et l'artichaut sont des légumes-bourgeons.  
Le chou-fleur et le brocoli sont des légumes fleurs.

### Déroulement de la séance

1. En amont de l'activité, imprimer en A3 les fiches jeunes « Où je pousse » (Comprenant la page des fruits et légumes et la page des éléments où ils se développent) et découper les fruits et les légumes.
2. Disposer la page des éléments où se développent les fruits et les légumes sur une table devant les enfants.
3. Demander aux enfants d'expliquer les éléments présents sur la fiche. L'animateur doit veiller à ce que les enfants fassent bien la différence entre un arbre et une plante.
4. Distribuer les images des fruits et légumes découpés en précisant que celles-ci représentent des productions locales.
5. Proposer aux enfants de replacer les images des fruits et des légumes sur l'élément où ils poussent (sur un arbre, sur une plante ou sous la terre).
6. Laisser faire les enfants selon leurs représentations et leurs connaissances.
7. Corriger l'activité avec les enfants en les questionnant sur la morphologie des fruits et légumes, leurs couleurs, leur taille.  
  
Par exemple :  
Le poireau et l'asperge ont le corps blanc et la tête verte, pourquoi ?  
la partie blanche de ces légumes se développent sous la terre et ne voient donc pas le soleil, ce qui les empêche de verdir.  
La courge est un gros légume, peut-elle pousser sous terre ?  
Le radis, le navet, la carotte ont les racines à l'air
8. Proposer aux enfants de compléter individuellement la fiche jeune « Où je pousse »

L'animateur peut questionner les enfants en leur demandant

Connaissez vous l'ensemble des fruits et légumes que vous avez vu sur cet atelier ? Quelle est la différence entre un arbre et une plante ? ...



# FICHE JEUNE



## OÙ JE POUSSE ?



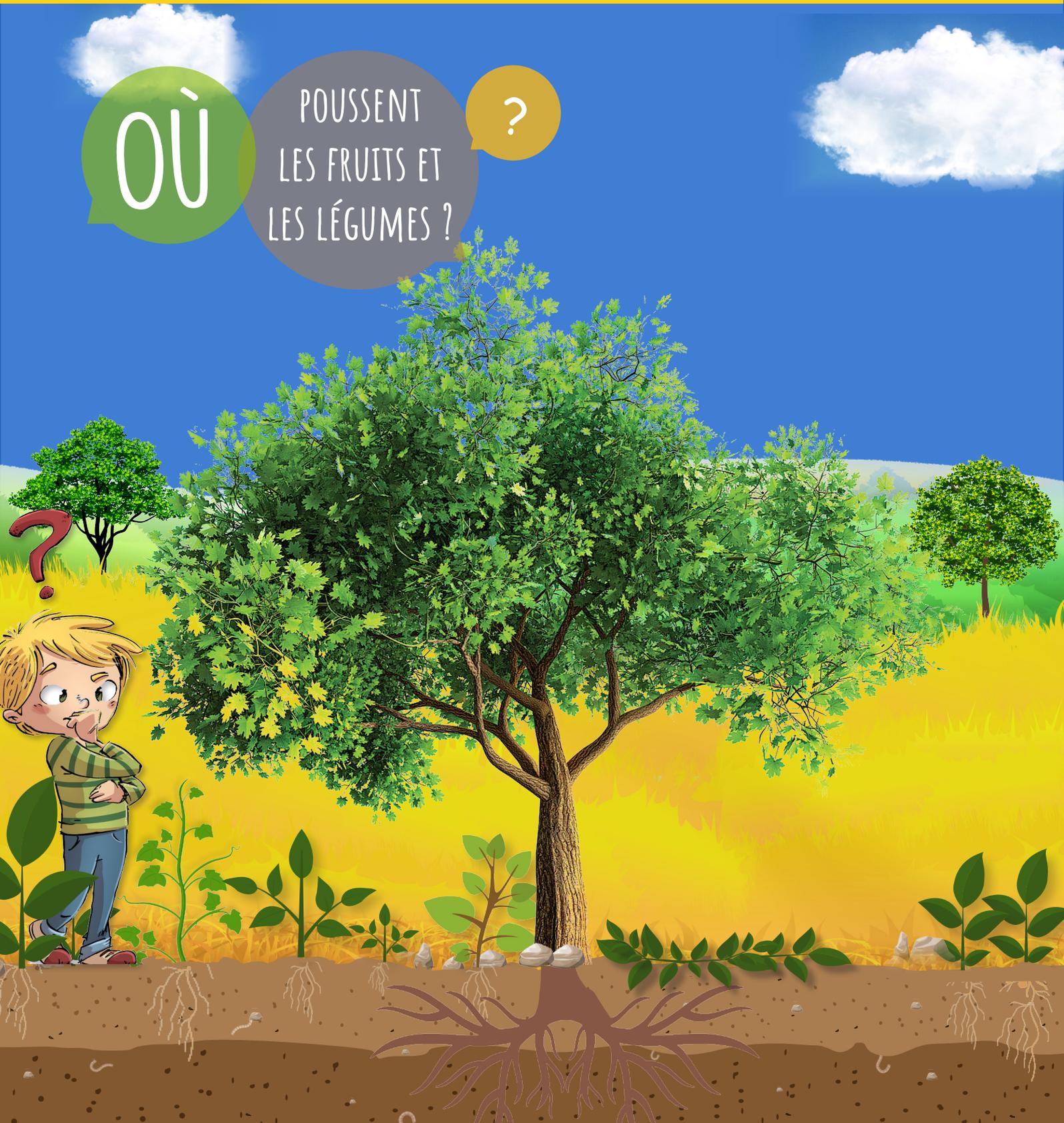
Nom et Prénom : .....

CONSIGNE : dispose les images des fruits ou des légumes sur l'élément où ils se développent.

OÙ

POUSSENT  
LES FRUITS ET  
LES LÉGUMES ?

?





# FICHE JEUNE



## OÙ JE POUSSÉ ?



Nom et Prénom : .....

### Image de Fruits et de légumes



Betterave rouge



Haricot vert



Ail



Olive



Concombre



Cerise



Fraise



Courge



Pomme



Poire



Raisin



Asperge



Radis



Radis noir



Carotte



Navet



Céleri-rave



poireau



oignon



échalotte



Pomme de terre



Topinambour



Rutabaga



Tomate



Abricot



Pêche



Poivron



Aubergine



Courgette



Figue



Pois gourmand



Prune



Melon



Panais



Coing



Kiwi



Kaki



Chataigne



Noix



Oignon blanc



## A QUEL CHAMP OU VERGER J'APPARTIENS ?

### Problématique



A quoi ressemble les champs cultivés et les vergers des fruits et légumes locaux ?

### La durée



20 minutes

### Le lieu



Intérieur

### Objectifs



Connaître ou reconnaître des fruits et légumes locaux  
Savoir identifier les cultures dans les champs et les vergers  
Solliciter les souvenirs de paysage et inciter à l'observation de ceux-ci  
Stimuler le sens de l'observation.

### Matériel nécessaire

- Les pages outils pédagogiques : « les produits locaux, les champs et les vergers (à quels champs j'appartiens ?) », **imprimer en A3 et à découper**



### Déroulement de la séance

1. En amont de l'activité, imprimer en A3 les pages outils pédagogiques : « les produits locaux, les champs et les vergers (à quels champs j'appartiens ?) » et découper les images des produits, des champs et des vergers.



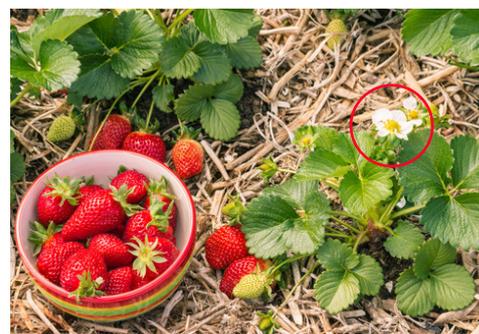
2. Distribuer les 2 séries de photos aux enfants. Leur laisser le temps d'observer l'ensemble des images.

3. Disposer la série 1 de photos (représentant les champs ou les verges) en une colonne sur la table. Les enfants ne manipuleront alors que la série 2 de photos (représentant les produits locaux) qu'ils devront replacer en face de la première en associant fruit ou légume à l'image de son champ ou du verger.



**Le + pour l'animateur**  
Faire une sortie en milieu agricole pour qu'ils observent leur environnement proche.

4. Lorsque les enfants ont placés toutes les images, l'animateur les aide à corriger leurs erreurs en stimulant leur sens de l'observation (des indices sont présents sur plusieurs photos de fruits et légumes où l'on aperçoit la fleur, le fruit dans l'arbre etc.).



Fraise

**L'animateur peut questionner les enfants en leur demandant**

Si ils ont déjà vu des champs cultivés, si oui, savaient-ils reconnaître le fruit ou le légume produit ? Comment s'appellent les tunnels blancs en plastique où poussent certains fruits et légumes ? Connaissent-ils le nom des rangées d'arbres qui bordent les champs ?



## LES PRODUITS LOCAUX, LES CHAMPS ET LES VERGERS

### Série 1



### Série 2



Olive



Cerise



Asperge



Raisin



## LES PRODUITS LOCAUX, LES CHAMPS ET LES VERGERS

### Série 1



### Série 2



Épinard



Courgette



Carotte



Pomme



## LES PRODUITS LOCAUX, LES CHAMPS ET LES VERGERS

### Série 1



### Série 2



Melon



Fraise



Tomate



Salade

## CONSOMMER VAUCLUSE

### Problématique



Quels sont les fruits et les légumes qui poussent dans le Vaucluse ?

### La durée



20 à 30 minutes

### Le lieu



Intérieur

### Objectifs



Connaître ou reconnaître des fruits et légumes locaux  
Découvrir les fruits et les légumes emblématiques du Vaucluse  
S'approprier la géographie du Vaucluse.

### Matériel nécessaire

- Une carte en relief du Vaucluse, à se procurer dans une maison de la presse.
- La page outil pédagogique « Le Vaucluse et ses produits » contenant la carte du Vaucluse et les étiquettes « villes et villages du Vaucluse », **imprimer en A3 et à découper.**



### Déroulement de la séance

1. En amont de l'activité, imprimer en A3 les pages outils pédagogiques : « Le Vaucluse et ses produits » contenant la carte du Vaucluse et les étiquettes des villes et des villages du Vaucluse et découper les étiquettes « villes et villages du Vaucluse ».



2. Distribuer une carte en relief ainsi que la carte « Le Vaucluse et ses produits ». Laisser un temps aux enfants pour s'approprier les deux cartes. Pour cela, l'animateur peut leur demander de situer sur les cartes des lieux emblématiques du Vaucluse comme « Avignon, le Mont Ventoux, le Rhône, le Luberon etc. ».

### Le + pour l'animateur

En prolongement de cet atelier, l'animateur peut aborder la notion d'équilibre alimentaire, en se demandant s'il est possible d'avoir une alimentation équilibrée en ne mangeant que des produits du Vaucluse. Il pourra, pour cela, utiliser une image de « pyramide alimentaire » et demander aux enfants de regarder si les produits du Vaucluse peuvent remplir chaque étage de la pyramide.



3. Proposer aux enfants de placer sur la carte « Le Vaucluse et ses produits », les étiquettes portant le nom des communes concernées. Ils doivent pour cela s'aider de la carte en relief.

4. Guider les enfants en proposant des astuces ou des dictons :  
« On dit, le melon de.....ou les fraises de..... »

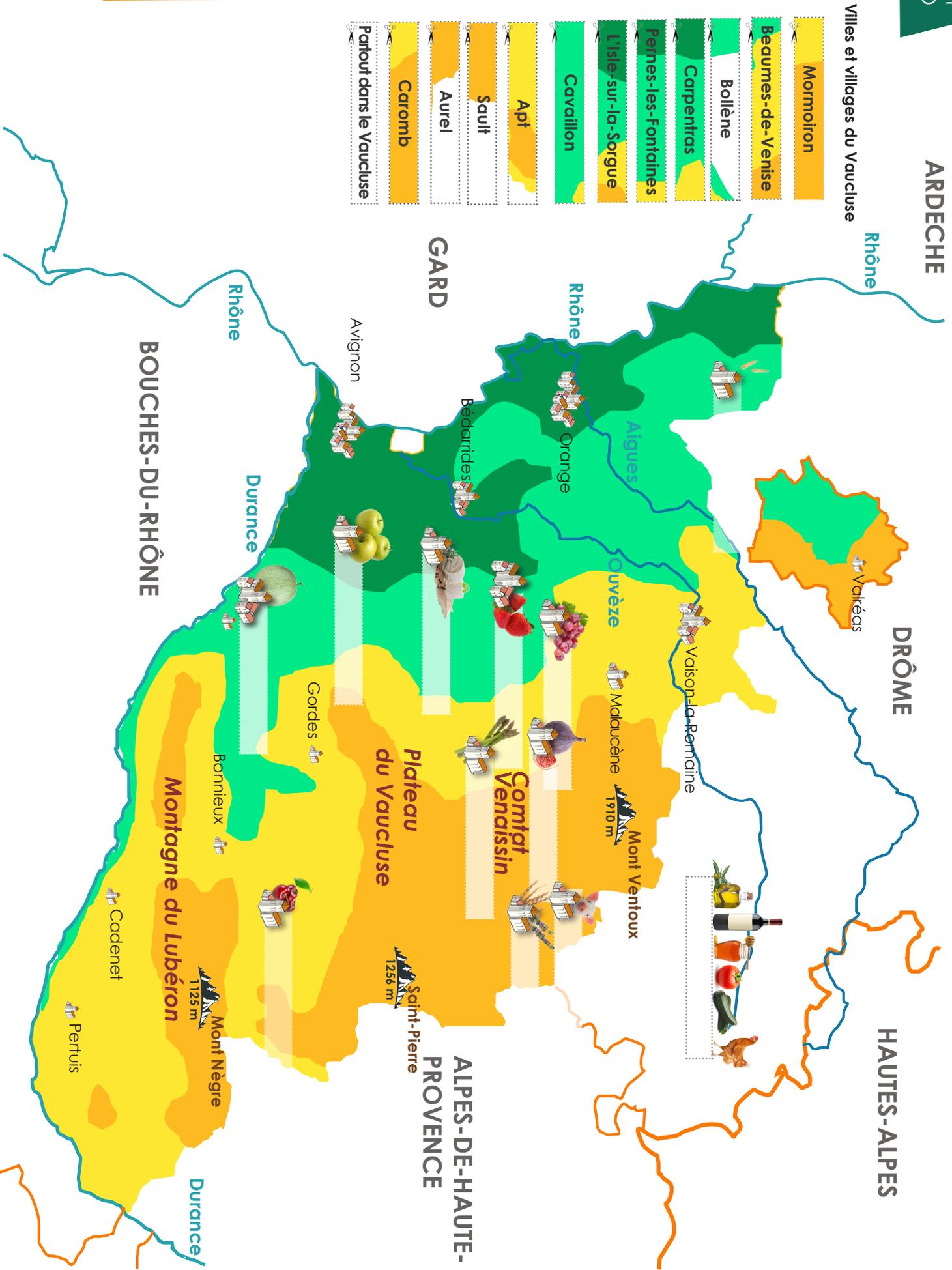
### L'animateur peut questionner les enfants en leur demandant

**Observation de la carte en relief** : quelle est la plus haute montagne du Vaucluse ? Quelles villes bordent le Rhône ? A quoi correspond la couleur verte sur la carte ? Où se situe la plaine ? Quelle est la différence entre une plaine et un plateau ?  
**Connaissance des fruits et légumes locaux** : y'a-t-il un fruit ou légume que vous ne connaissiez pas ? Quelle culture pourrait-on mettre pour Avignon (ou ailleurs) ?

# OUTIL PÉDAGOGIQUE



## LE VAUCLUSE ET SES PRODUITS



Villes et villages du Vaucluse

Mormoiron

Beaumes-de-Venise

Bollène

Carpentras

Pernes-les-Fontaines

L'Isle-sur-la-Sorgue

Cavallion

Apt

Sault

Aurel

Caromb

Partout dans le Vaucluse

ARDECHE

DRÔME

HAUTES-ALPES

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

GARD

BOUCHES-DU-RHÔNE

Rhône

Rhône

Rhône

Avignon

Bédarrides

Orange

Algues

Cuvèze

Vaison-la-Romaine

Volpéas

Mont Ventoux  
1910 m

Malucène

Comtat  
Venaissin

Plateau  
du Vaucluse

Saint-Pierre  
1256 m

Gordes

Bonnioux

Montagne du Lubéron

Mont Nègre  
1125 m

Cadenet

Pertuis

Durance

Durance

## LA SAISONNALITÉ DES FRUITS ET DES LÉGUMES

### Problématique



A quelle saison peut-on consommer les fruits et les légumes ?

### La durée



45 minutes

### Le lieu



Intérieur

### Objectifs



Consommer mieux grâce à la connaissance de la saisonnalité des fruits et des légumes. Sensibiliser les enfants en tant qu'acteurs et consommateurs responsables.

### Matériel nécessaire

- Les pages « Outil pédagogique » : Le jeu de sept familles sur la saisonnalité des fruits et des légumes, **imprimer en A3 et à découper**



### Règles du jeu :

- Distribuer 4 cartes à chaque joueur. Positionner le reste des cartes au centre, elles constitueront la pioche.
- Pour commencer une partie, le premier joueur demande à la personne de son choix s'il possède la carte qu'il souhaite (exemple : dans la famille fruits ou légumes que l'on consomme en été, je voudrais .....).
- Si le joueur questionné possède cette carte, il doit la donner au joueur ayant posé la question. S'il ne possède pas la carte, le premier joueur doit piocher une carte. Si lors de la pioche le joueur tire la carte qu'il souhaitait, il doit dire à voix haute « Bonne pioche ! » et peut ainsi rejouer en redemandant une autre carte à l'un des joueurs. S'il ne pioche pas la carte voulue, il passe son tour et c'est au joueur situé à sa gauche de demander une carte de son choix.

**Attention ! Un joueur peut demander une carte d'une famille seulement s'il possède déjà une de cette même famille dans son jeu**

- Si un joueur possède toute une famille (les 6 cartes), il pose la famille devant lui et lit le récapitulatif à voix haute pour renseigner tous les joueurs sur la saisonnalité en question.
- La partie continue jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de cartes à piocher et que toute les familles soient constituées. Il ne reste alors plus qu'à compter combien chaque joueur possède de familles. Le gagnant est celui qui, à la fin de la partie possède le plus de familles devant lui.

### Déroulement de la séance

**Nombre de joueurs :** de 2 à 6 joueurs

**But du jeu :** être le joueur ayant réuni le plus de famille à la fin du jeu, tout en apprenant la saisonnalité des fruits et des légumes que l'on consomme.

Le jeu des quatre familles de la saisonnalité des fruits et des légumes se compose de **4 familles** comprenant **6 cartes par famille** :

- La famille des fruits et des légumes que l'on consomme **en été** (aubergine, abricot, courgette, melon, pêche et tomate)
- La famille des fruits et des légumes que l'on consomme **au printemps** (fraise, cerise, artichaut, radis, asperge et concombre)
- La famille des fruits et des légumes que l'on consomme **en automne** (châtaigne, raisin, pomme de terre, figue, courge et fenouil)
- La famille des fruits et des légumes que l'on consomme **en hiver** (rutabaga, radis noir, topinambour, poireau, céleri rave, chou-fleur).



*L'animateur peut questionner les enfants en leur demandant*

L'animateur peut proposer aux enfants de construire un calendrier de la saisonnalité des fruits et des légumes que l'on peut consommer dans notre région.



## JEU DE SEPT FAMILLES SUR LA SAISONNALITÉ



### EN HIVER

#### LES PRODUCTIONS LOCALES EN HIVER ❄️



*Topinambour*



*Radis noir*



*Poireau*



*Celeri rave*



*Chou-fleur*



*Rutabaga*

#### LES PRODUCTIONS LOCALES EN HIVER ❄️



*Topinambour*



*Rutabaga*



*Celeri rave*



*Radis noir*



*Chou-fleur*



*Poireau*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN HIVER ❄️



*Topinambour*



*Radis noir*



*Rutabaga*



*Céleri rave*



*Chou-fleur*



*Poireau*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN HIVER ❄️



*Topinambour*



*Rutabaga*



*Radis noir*



*Céleri rave*



*Chou-fleur*



*Poireau*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN HIVER ❄️



*Radis noir*



*Rutabaga*



*Topinambour*



*Céleri rave*



*Chou-fleur*



*Poireau*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN HIVER ❄️



*Topinambour*



*Rutabaga*



*Chou-fleur*



*Céleri rave*



*Radis noir*



*Poireau*



## JEU DE SEPT FAMILLES SUR LA SAISONNALITÉ



### EN AUTOMNE

#### LES PRODUCTIONS LOCALES EN AUTOMNE



*Chataigne*



*Pomme de terre*



*Courge*



*Raisin*



*Fenouil*



*Figue*

#### LES PRODUCTIONS LOCALES EN AUTOMNE



*Raisin*



*Pomme de terre*



*Courge*



*Chataigne*



*Fenouil*



*Figue*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN AUTOMNE



Pomme de terre



Courge



Figue



Raisin



Fenouil



Chataigne

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN AUTOMNE



Raisin



Courge



Pomme de terre



Chataigne



Fenouil



Figue

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN AUTOMNE



Pomme de terre



Raisin



Courge



Chataigne



Fenouil



Figue

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN AUTOMNE



Raisin



Courge



Fenouil



Chataigne



Pomme de terre



Figue



## JEU DE SEPT FAMILLES SUR LA SAISONNALITÉ



### AU PRINTEMPS

#### LES PRODUCTIONS LOCALES AU PRINTEMPS



*Cerise*



*Artichaut*



*Fraise*



*Radis*



*Asperge*



*Concombre*

#### LES PRODUCTIONS LOCALES AU PRINTEMPS



*Fraise*



*Artichaut*



*Cerise*



*Radis*



*Asperge*



*Concombre*

# LES PRODUCTIONS LOCALES AU PRINTEMPS



*Cerise*



*Fraise*



*Artichaut*



*Radis*



*Asperge*



*Concombre*

# LES PRODUCTIONS LOCALES AU PRINTEMPS



*Cerise*



*Artichaut*



*Radis*



*Fraise*



*Asperge*



*Concombre*

# LES PRODUCTIONS LOCALES AU PRINTEMPS



*Fraise*



*Artichaut*



*Asperge*



*Radis*



*Cerise*



*Concombre*

# LES PRODUCTIONS LOCALES AU PRINTEMPS



*Cerise*



*Fraise*



*Concombre*



*Radis*



*Asperge*



*Artichaut*



## JEU DE SEPT FAMILLES SUR LA SAISONNALITÉ



### EN ÉTÉ

#### LES PRODUCTIONS LOCALES EN ÉTÉ





*Tomate*



*Melon*



*Aubergine*



*Abrioot*



*Pêche*



*Courgette*

#### LES PRODUCTIONS LOCALES EN ÉTÉ





*Tomate*



*Melon*



*Abrioot*



*Pêche*



*Aubergine*



*Courgette*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN ETÉ ☀️



*Melon*



*Tomate*



*Pêche*



*Abricot*



*Aubergine*



*Courgette*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN ETÉ ☀️



*Courgette*



*Melon*



*Abricot*



*Pêche*



*Aubergine*



*Tomate*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN ETÉ ☀️



*Pêche*



*Tomate*



*Abricot*



*Melon*



*Aubergine*



*Courgette*

# LES PRODUCTIONS LOCALES EN ETÉ ☀️



*Tomate*



*Abricot*



*Pêche*



*Aubergine*



*Melon*



*Courgette*

# JEU DES 4 SAISONS : QUOI MANGER QUAND ?



# JEU DES 4 SAISONS : QUOI MANGER QUAND ?



Recto des cartes à imprimer 6 fois

# JEU DES 4 SAISONS : QUOI MANGER QUAND ?



# JEU DES 4 SAISONS : QUOI MANGER QUAND ?



Les partenaires financiers du projet sont :



Région  
Provence  
Alpes  
Côte d'Azur



**Contact :**

Tel : 04 90 85 51 15

[cpie84@apare-cme.eu](mailto:cpie84@apare-cme.eu)

25 bd paul Pons - 84800 l'Isle sur la Sorgue

[www.apare-cme.eu](http://www.apare-cme.eu)