



UN POTAGER À L'ÉCOLE MATERNELLE

■ ENJEUX

La création d'un potager dans une école est un support concret à la connaissance du vivant et à l'éducation au développement durable. Elle permet aussi de faire un premier lien entre agriculture et alimentation.

■ MOTS CLEFS

Jardinage ; plantation ; développement durable ; potager.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Les activités proposées peuvent être adaptées pour chaque niveau du cycle 1, de la petite section à la grande section.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

Cycle 1

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

L'oral – Échanger et réfléchir avec les autres

- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis. Reformuler pour se faire mieux comprendre.
- Pratiquer divers usages du langage oral : raconter, décrire, évoquer, expliquer, questionner, proposer des solutions, discuter un point de vue.

Explorer le vivant

Questionner le monde du vivant, des objets et de la matière – Découvrir le monde vivant

- Acquérir les premiers savoirs et savoir-faire relatifs à une hygiène de vie saine dont les questions nutritionnelles qui peuvent être traitées à travers une éducation au goût.
- Reconnaître les principales étapes du développement d'un végétal dans une situation d'observation du réel.
- Connaître les besoins essentiels de quelques végétaux.
- Choisir, utiliser et savoir désigner des outils et matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques.

■ DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Toutes les modalités de création d'un potager sont explicitées dans la fiche éducol « [Zoom : créer un jardin pédagogique](#) ».

La littérature jeunesse offre de très nombreux ouvrages pour accompagner les élèves dans les découvertes liées aux grandes problématiques de la culture des végétaux. Quelques exemples sont indiqués dans les ressources.

Les raisonnements qui peuvent être sollicités dans le cadre de ce projet sont :

- De type **séquentiel** (construit au fil du raisonnement) : ce sont des repères temporels et leur succession qui sont visés (au début, d'abord, en premier, avant, puis, ensuite, juste après, plus tard, le lendemain, au bout de 3 jours, après plusieurs semaines, à la fin, enfin...). La succession des étapes du cycle de vie du végétal peut servir à baliser le temps.
- De type **conditionnel** (raisonnement construit grâce aux connecteurs de l'énoncé) : si... alors. Par exemple : si la graine est arrosée alors elle pousse.
- De type **proportionnel** (raisonnement dans lequel interviennent des rapports ou une proportion). Par exemple : moins le végétal reçoit de lumière moins il croît.
- De type **comparatif** (raisonnement qui utilise la comparaison) : repérage de points communs et de différences.

Lexique qui peut être mobilisé pour ce module (en fonction du niveau) :

- Substantifs : potager, graine, nom des légumes, plante, plant, bac à compost, arrosoir, pot, racine, tige, feuille, godet, jardinière, tuteur, épouvantail, cordeau, marque-plante, tuyau d'arrosage, plantoir, plantoir à bulbes, transplantoir, binette, pelle, bêche, fourche-bêche, croc, râteau, sécateur, ébrancheur, cisaille, griffe, brouette...
- Verbes : Remplir, vider, creuser, reboucher, tirer, arracher, arroser, semer, pousser, sentir, planter, germer...
- Adjectifs : sec, humide, mou, dur, chaud, froid...

Les différentes traces possibles : dessins d'observation, tableaux pour consigner les observations, photographies...

Ce projet inclut, de fait, une part importante à l'éducation sensorielle notamment aux sensations gustatives.



■ ÉVALUATION

Il est nécessaire de suivre les progrès et les acquis des élèves en évaluant finement les élèves en amont du module et en les observant tout au long du projet. La grille d'observation des productions langagières doit inclure lexicale et syntaxe en émission et en réception.

Une évaluation des compétences dans le domaine du vivant, pourra prendre la forme d'un rangement de photos dans l'ordre chronologique. Tout au long du projet, des photos devront être prises au fur et à mesure du développement des plantations.

■ POUR ALLER PLUS LOIN

Eric Carle, *Une si petite graine*, Mijade.

Byron Barton, *La petite poule rousse*, École des loisirs.

Corinne Dreyfuss, *Regarde!*, Seuil jeunesse.

Gerda Muller, *Ça pousse comment?*, École des loisirs.

Praline Gay-Para, Andrée Prigent, *Quel radis dis donc!*, Didier jeunesse.

Christian Voltz, *Toujours rien?*, Éditions du Rouergue.

■ POINTS DE VIGILANCE

La création d'un potager permettra éventuellement des activités de dégustation de ce qui a poussé ou encore des ateliers culinaires associant produits de la récolte et produits du commerce. Les fruits et les légumes consommés cuits seront privilégiés. Il est recommandé d'utiliser des terreaux potagers et des bacs surélevés afin de s'assurer de la qualité de la terre.

Avant toute activité de manipulation et de dégustation de denrées alimentaires, le professeur se procure les projets d'accueil individualisé (PAI) afin de connaître les éventuelles pathologies d'intolérances alimentaires ou d'allergies des élèves.

Dans le cadre de cueillette en milieu sauvage ou dans un jardin non professionnel, le risque d'[échinococcose](#) (parasites du foie amenés par des excréments de renards, chiens ou chats) est présent. On s'abstiendra de consommer les fruits ou légumes crus et on optera pour des préparations cuisinées, la cuisson détruisant les parasites.

Toute activité de manipulation de denrées alimentaires implique pour le professeur d'adopter les pratiques d'hygiène nécessaires.

La [circulaire n°2002-004](#) du 3 janvier 2002 intitulée « La sécurité des aliments : les bons gestes » est en ligne sur le site du Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Voici en complément des recommandations officielles, quelques conseils inspirés par le guide pédagogique [« Atelier cuisine et alimentation durable »](#) :



Choisir des matières premières de bonne qualité sanitaire

- Choisir les fruits et légumes exempts de pourriture.
- Décontaminer les aliments.
- Vérifier la date limite de consommation pour les produits frais (lait, yaourt...).
- Assurer de bonnes conditions de stockage après l'achat (froid si besoin, propreté).
- Mettre en œuvre de bonnes conditions de transport jusqu'à l'école (sac isotherme).
- Assurer le maintien de la chaîne du froid.

Nettoyage des surfaces de travail

Avant de commencer à travailler et entre chaque type d'opération, bien nettoyer les surfaces (tables, planches) :

- avec un produit détergent (qui enlève les graisses) puis avec un produit désinfectant (qui élimine les germes), ou avec un seul produit qui a les deux fonctions ;
- en choisissant des produits qui possèdent un agrément pour l'usage en collectivité et à contact alimentaire ;
- en respectant la notice d'utilisation (temps de mise en contact avec la surface et le dosage en particulier) ;
- les lingettes très fines remplacent les éponges considérées comme des nids à microbe du fait de leur épaisseur et leur taux d'humidité.

Pratiques des participants

Les personnes sont aussi porteuses de germes, en particulier sur les mains.

- Se laver les mains avec du savon avant de commencer l'atelier : mouiller et faire mousser, frotter entre les doigts, sous les ongles et jusqu'aux poignets avant de rincer sous un filet d'eau.
- Se laver les mains après le passage aux toilettes ou s'être mouché (ou mis les doigts dans le nez).
- Ne pas éternuer au-dessus des préparations.
- Se laver les mains entre la préparation de différentes familles de produits, pour éviter les contaminations croisées.

L'utilisation de tabliers propres permettra de protéger les vêtements et de contrôler le niveau de propreté ; celle des charlottes ou calottes limitera l'arrivée des cheveux dans les préparations.

Dégustation en cours de préparation

Quand on propose de goûter en cours de préparation, on ne retrempera pas la cuillère utilisée dans la préparation (ni les doigts). Pour régulièrement goûter, on peut utiliser une cuillère « mère » qui servira pour le prélèvement et reverser dans les cuillères utilisées pour goûter (chacun gardera sa cuillère de dégustation).



Consommer les plats et spécialités préparés au plus près de leur élaboration

Dans un plat qui vient d'être préparé, même s'il y a quelques bactéries pathogènes, elles n'auront pas le temps de se développer si la consommation se fait peu après l'élaboration. En revanche, un plat chaud qui refroidit lentement pourra être sujet au redéveloppement de microorganismes. On veillera à le laisser refroidir dans une ambiance propre et à le consommer rapidement (peu après la préparation).

Conserver les étiquettes ou emballages des ingrédients utilisés quelques jours (pour faciliter les recherches en cas d'intoxication alimentaire).

