



PROJET JARDINAGE

■ ENJEUX

La création d'un jardin dans une école est un support concret à la connaissance du vivant ainsi qu'à l'éducation au développement durable. Dans un premier temps, elle permettra d'engager les élèves dans une réflexion autour de la création du jardin avec les questionnements, l'anticipation, les recherches que cela nécessite. Le jardin pourra ensuite constituer le support pour la découverte des besoins des végétaux et des cycles de vie de certains êtres vivants.

■ MOTS CLEFS

Jardinage ; plantation ; développement durable.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Les activités proposées peuvent être adaptées à chaque niveau du cycle 2, du CP au CE2.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

Cycle 2

Questionner le monde

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

Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.

Identifier quelques besoins vitaux des végétaux.

Identifier les interactions des êtres vivants entre eux et avec leur milieu.

Identifier quelques interactions dans l'école par exemple en assurant le suivi de ce qui entre et sort de la cantine : aliments, eau, devenir des déchets.

Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets fabriqués.

Observer et utiliser des objets techniques et identifier leur fonction.

Identifier des activités de la vie quotidienne ou professionnelle faisant appel à des outils et objets techniques.

■ DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

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

Recueillir les représentations initiales des élèves : qu'est-ce qu'un jardin ? Dessins, photographies.

Définir ce qu'est un jardin.

Comparaison de nombreux jardins avec une identification des différents éléments qui les composent (arbres fruitiers ou d'ornement, fleurs, haies, buissons, potagers...), des différents facteurs physico-chimiques déterminant le milieu (ombre, ensoleillement, température, vent) dans l'objectif de faire apparaître les **points communs** de ces jardins.

Problématisation par les élèves : recueil des questions que se posent les élèves pour réussir à mener à bien le projet de création d'un jardin.

En fonction des questions qui auront émergé, les **activités** proposées ci-dessous pourront être menées en classe :

- Anticiper les éléments nécessaires à la réalisation du projet.

Repérage dans le temps des grandes étapes du projet, programmation, projection par la réalisation d'un agenda indiquant les différents temps importants : préparation des espaces de plantation, semis, entretien, récolte...

- Se documenter pour connaître les préconisations et contraintes techniques et matérielles.

Comment crée-t-on un jardin ? Que veut-on récolter ? Quels outils seront nécessaires ?

- Connaître le matériel et les outils nécessaires (leur nom, comment on les utilise).
- Programmer les interventions dans le jardin durant l'année scolaire.

Que sème-t-on ? Que plante-t-on ? Quand ? Lire un calendrier des plantations et semis. Prendre en compte les différents groupes de légumes et spécifiquement ceux qui poussent dans la région.

- Réaliser des plantations et semis lors d'activités de jardinage.

Exemples de plantations faciles : les herbes aromatiques, les céréales, les fleurs, les pommes de terre, les petits pois, haricots verts, radis, oignons...

- Réserver des temps définis à l'enseignement de la démarche d'investigation (questionnement, observation, expérience, description, raisonnement, conclusion) pour découvrir les besoins des plantes.
- Étudier le cycle de vie des êtres vivants.

Lexique qui peut être mobilisé pour ce module : légumes fleurs, légumes racines, légumes feuilles, légumineuses, cucurbitacées, légumes tiges, légumes tubercules,



légumes fruits, céréales, 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...

■ ÉVALUATION

Il s'agit de valider l'acquis des connaissances et compétences relevant du programme. « Questionner le monde » mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Comme pour toute évaluation, elle se doit d'être positive. Il convient donc d'explicitier les attendus et critères de réussite aux élèves.

Pour la construire, le professeur pourra se référer au [programme du cycle 2](#) et s'appuyer utilement sur le tableau des compétences travaillées dans le programme Questionner le monde (p. 46) et les repères de progressivité, ainsi que sur le document « [Proposition de progression des attendus de fin de cycle 2 sur le vivant](#) »

■ POUR ALLER PLUS LOIN

Éduscol, cycle 2, Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets <https://eduscol.education.fr/173/questionner-le-monde-du-vivant-de-la-matiere-et-des-objets>

C'est pas sorcier, [FRUITS ET LEGUMES : un jardin extraordinaire](#)

Jardinons à l'école : <https://www.jardinons-alecole.org/>

Fondation la main à la pâte - Jardiner à l'école : porte ouverte sur les sciences ? : <https://www.fondation-lamap.org/fr/page/11423/jardiner-a-lecole-porte-ouverte-sur-les-sciences>

■ POINTS DE VIGILANCE

La création d'un jardin entraînera nécessairement 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 l'enseignant 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 s'être 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).

