

Les

Jardins temoins
de peur
Temps.

Atelier : Les jardins

1-Jardin : quelles représentations ?

Représente « le jardin de tes rêves » dans le cadre ci-dessous :



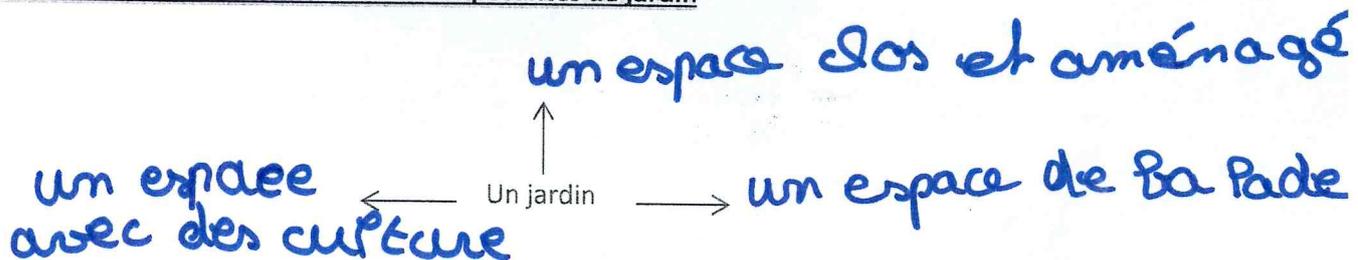
2-Jardin : quelles définitions ?

Cherche dans un dictionnaire la définition de jardin.

Donc un jardin c'est... ou l'on cultive des végétaux des fleurs et des arbres.

Mais cela peut être aussi : un espace aménagé pour la ballade et le repos.

3-Je représente par un schéma les trois composantes de jardin



4-Les différents types de jardins :

A l'aide des panneaux d'exposition sur « les jardins au Moyen-Age », je donne les noms de trois types de jardins différents :

- Les jardins médicaux (Le jardin des simples).
- Les potagers . Le verger .
- Les jardins d'agrément.

5-Jardin : quelles fonctions ?

Un jardin...Pour quoi faire ?

Complète le tableau suivant :

Un jardin pour :	Fonction :
Se nourrir	alimentaire
souler	Ludique
décorer	esthétique
essayer	Expérimentale
apprendre.	pédagogique

6-Jardin et alimentation

Fais la liste des fruits et légumes que l'on trouve actuellement sur le marché : les fruits et légumes de l'automne.

.....

.....

.....

.....

Souligne en vert ceux qui proviennent de France et en rouge ceux qui ont une provenance internationale.

D'où vient ce que l'on mange ?.....

Atelier : Les jardins (2)

1. Le projet MARGUERITE et e développement durable : définitions

Qu'est-ce que le projet MARGUERITE ?

Le projet MARGUERITE, c'est une recherche menée à l'université de
Paris sur les relations des habitants des cités et l'agriculture

D'après ce qu'on a dit en classe, propose une définition du développement durable.

Le développement durable, c'est repose sur 3 axes
l'environnement, l'économie, la société

2. Jardins et agriculture

D'après la définition du jardin que tu as vu en classe la semaine dernière, quelle est la différence entre agriculture et jardin ?

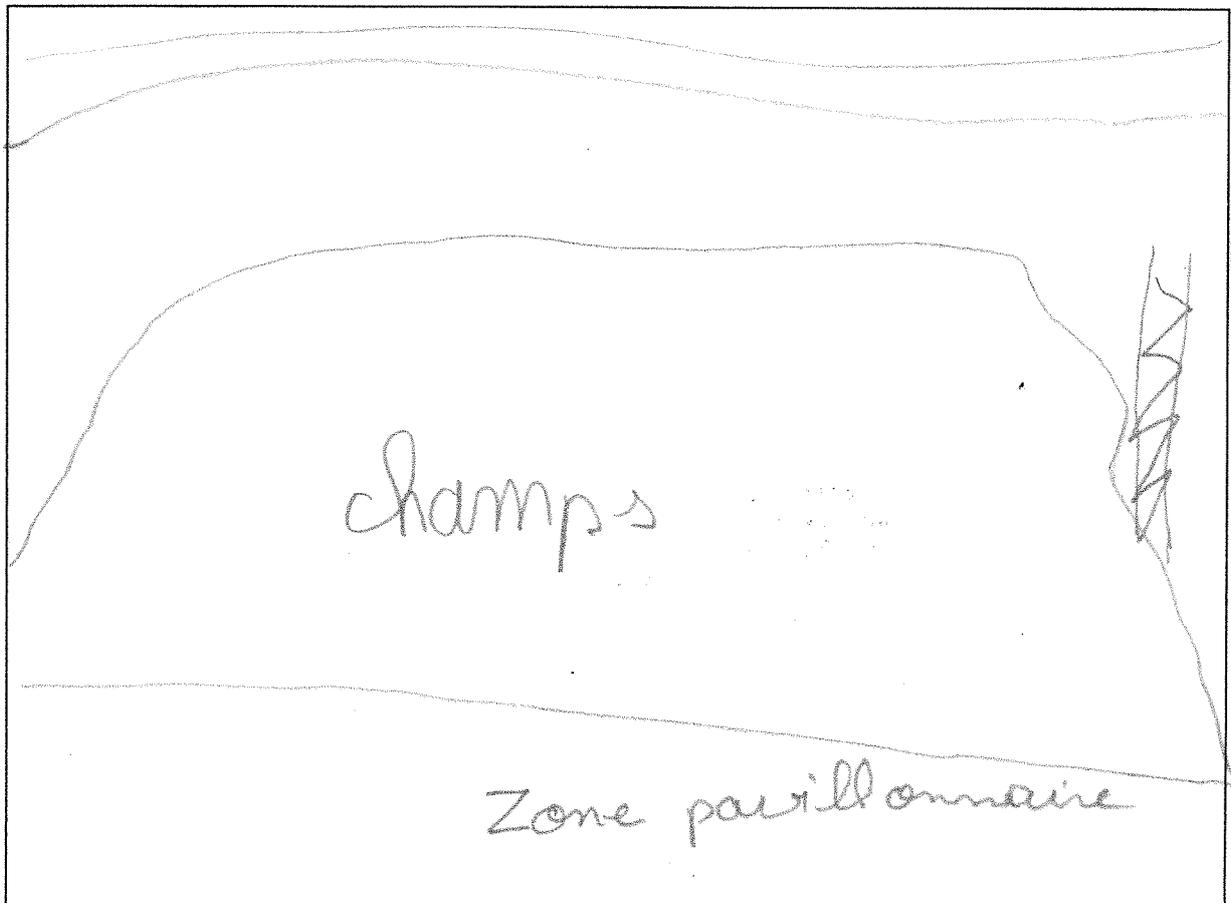
de quantité, de rendement le jardin la consommation
personnelle l'agriculture : la commercialisation de ce que
l'on produit de surface

3. Le collège Ronsard et l'agriculture

Décris ce que tu vois sur la photo :

.....
.....

Fais un croquis de ce que tu vois sur la photo



Où achètes-tu ce que tu manges tous les jours ?

On les achète dans des magasins

La commercialisation :

1° étape :

A partir du tableau de ce que je mange en une semaine, je fais la liste des aliments produits localement et ceux produits à l'extérieur (importés).

2° étape :

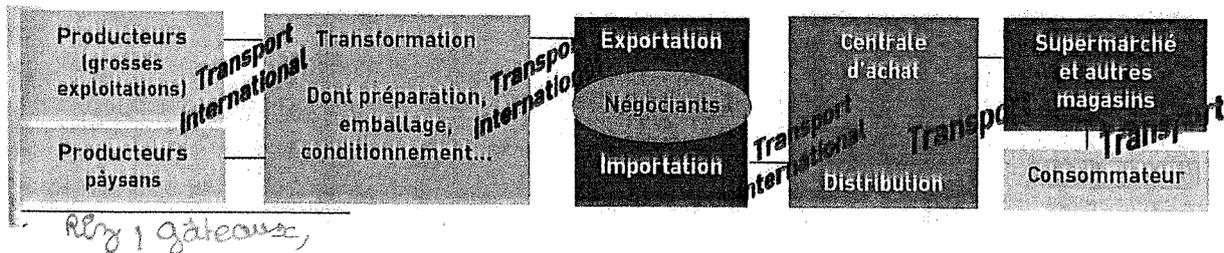
Quels sont les lieux d'achat des différents aliments ? S'agit-il d'un supermarché, ou d'un petit commerce de proximité, ou sur le marché ?

3° étape :

Voici les deux types de filière :

Filière « longue » :

Un produit importé, d'agriculture industrielle et commercialisé en hypermarché aura une filière dite « longue » avec plusieurs intermédiaires dans plusieurs pays différents.



Filière « courte » :

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il y ait qu'un seul intermédiaire.

une filière dite « courte » :



Je trouve dans ma liste un produit qui illustre la filière longue et un produit qui illustre la filière courte ; j'essaie de nommer les différents intermédiaires.

Les agricultures du monde :

d'où vient ce que je mange ?

1-Je reprends la photographie de ma famille et je repère les produits d'origine végétale, qu'ils soient frais, bruts (tomate) ou transformés (sauce tomate).

2-Pour chaque produit je réfléchis à quel modèle agricole il peut correspondre :

Agriculture industrielle	
Agriculture paysanne-familiale	

Peut-être que certains produits viennent du **potager familial**, y penser.

Je fais la même chose à partir de la liste que j'ai faite à partir de ce que mange en France.

"j'a plus de saison!"

hiver: 21 décembre → 21 mars.
printemps: 21 mars → 21 juin
été: 21 juin → 21 septembre.
automne: 21 septembre → 21 décembre

photo 1: saison été parce qu'il y a des fraises, des melons.
photo 2: saison l'hiver.

"en hiver, il y a moins de variété de fruits et légumes qu'en été".

- 1) Automne, Septembre
- 2) hiver, décembre
- 3) printemps, Mai

fruits.

~~légumes~~

les produits d'origine végétale
trousses.

Les repas du monde.

Est-ce que l'on mange tous la même chose ?

1-Je localise la photographie : le pays et le continent.

2-Je décris la famille : nombre de personnes ; le lieu où elle a été photographiée.

3-Je décris les aliments présents sur la photographie à l'aide de la pyramide alimentaire :

-Je cite un ou deux aliments pour chaque catégorie.

-Je précise si certaines catégories sont vides.

-la quantité d'aliments.

-quels sont les produits bruts (c'est-à-dire non transformés) ?

-quels sont les produits transformés ?

-Quelle est l'origine des produits (locale : le marché, le jardin...), nationale ou internationale ?

4-Je réponds aux questions :

D'après cette description, les besoins alimentaires de cette famille sont-ils satisfaits ? (y a-t-il un exemple d'aliment pour chaque catégorie ?)

S'agit-il d'une famille plutôt riche ou plutôt pauvre ?

Quel problème de malnutrition peut rencontrer la famille ? (sous-nutrition ou obésité)

Mon repas en France :

Essaie de dresser la liste de tout ce que tu manges en une semaine : 7 petits déjeuners, 7 déjeuners, 7 dîners, les goûters....

Précise :

-les produits qui sont bruts (fruits par exemple) et les produits qui sont transformés (pain...)

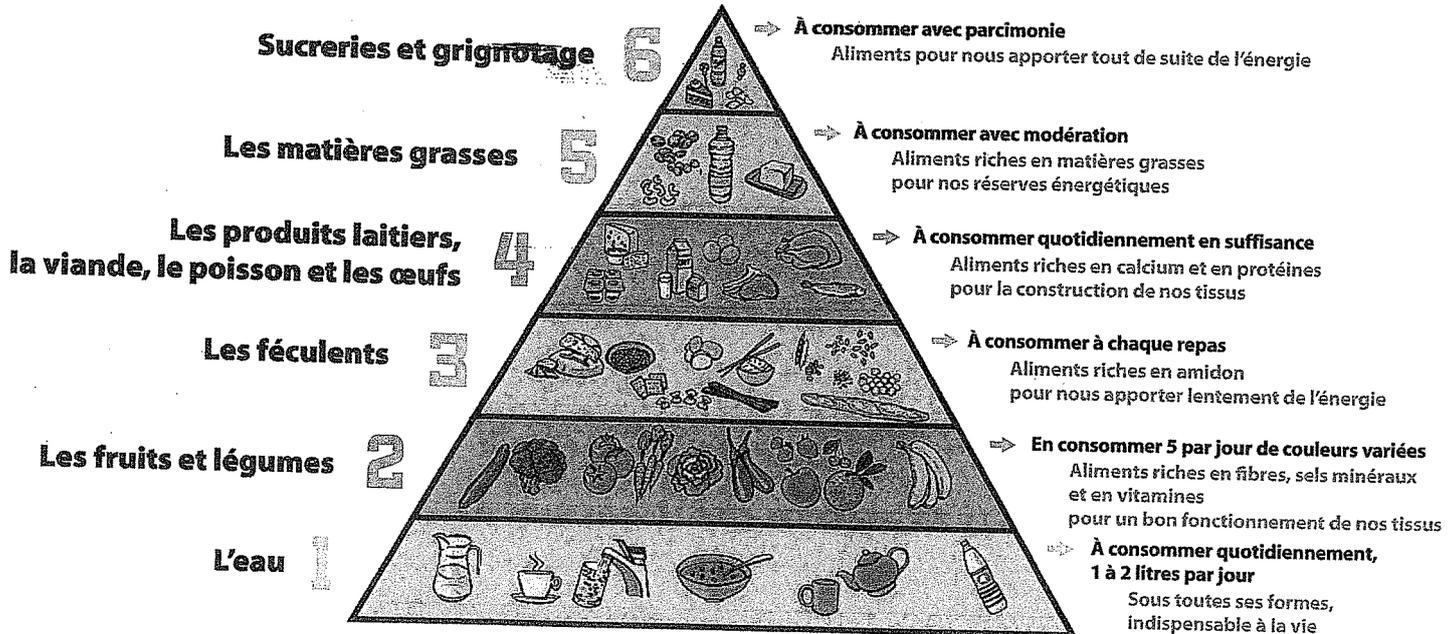
-L'origine des produits : locale (de notre région), nationale (française), internationale (produits qui viennent de l'étranger).

-les quantités approximatives : combien de litres de boissons, combien de kilos de céréales, de viandes...

-la quantité des aliments plaisirs ou ceux qui ne sont pas nécessaires à notre alimentation.

Représente la consommation de ce que tu manges à la manière de Peter Menzel : tu peux dessiner ou coller les aliments (en découpant des publicités) que tu consommes.

La pyramide alimentaire



Les repas du monde

- 1) La photographie se situe dans le continent de Koweït.
- 2) Dans cette famille il y'a 8 personnes la photo a été photographié dans une cuisine.
- 3) Les aliment pour cette catégorie il y'a de l'eau, les fruit et légumes, féculents (du riz), oeufs, beurre, chips.

+++ - Sucrées et grignotage: biscuits, chips, pringles, gâteaux
matière grasse: beurre

+++ - produits laitiers, viandes: oeufs, viande, poisson, lait.

- féculents: pâtes, riz, pain, frite
- fruits et légumes: carotte, tomate, concombre, céleri,
oignons rouge chou, pomme-de-terre, pignon vert.