

Le monde végétal

Thèmes abordés :

Savoir différencier les fruits et légumes
Observer et décrire les fruits et légumes : toucher, odeur, forme...
Connaître et décrire leurs milieux de vie.
Connaître le cycle de vie d'une plante et ses besoins pour pousser.
Découvrir un écosystème : ramasser les fruits tombés des arbres, observer les feuilles, découvrir les arbres, observer les différents stades du cycle végétal : bourgeon, feuille, fleur, fruit...

Ateliers proposés :

Semer des graines.
Ramasser des fruits : pommes, noix, noisettes... Appréhender la notion de taille, de calibre etc.



Le monde alimentaire

Thèmes abordés :

Aborder la notion de chaîne alimentaire.
Découvrir la notion de transformation des fruits et légumes.
Connaître la partie de la plante comestible : feuille, fleur, fruit, racine
Découvrir les goûts et les odeurs

Ateliers proposés :

Fabriquer du jus de pomme

Le monde animal

Thèmes abordés :

Savoir reconnaître les animaux de la ferme : moutons, chèvres, poules, âne, canards, cochons...
Observer et décrire les animaux.
Apprendre à approcher les animaux.
Savoir nommer les enfants et les parents de chaque espèce.
Découvrir d'où viennent le lait, les œufs, la laine.
Imiter le cri des animaux.



Comprendre comment les animaux s'adaptent à leurs milieux de vie : poils, plumes, laines, griffes, palmes etc.

Découvrir l'alimentation des animaux : différence paille/foin, blé/maïs etc.

Pour quoi élève-t-on les animaux ? Viande, œufs, lait ...

Comprendre comment les animaux se reproduisent : durée de gestation, mise bas, allaitement etc.

Ateliers proposés :

Donner à manger aux animaux

Ramasser les œufs



Le monde de la ferme

Thèmes abordés :

Savoir se repérer dans la ferme.

Comprendre à quoi servent les différents espaces : étable, pâtures, jardin-potager, verger etc.

Découvrir la notion de clos-masure : talus, corps de ferme...

Appréhender la question de l'eau : à quoi sert-elle, comment la stocke-t-on ?

Découvrir la diversité des fermes en France.

