

Les fiches pédagogiques : cycle 3

Le monde végétal	Printemps	Été	Automne	Hiver
Atelier aromatiques : cueillette, découverte des odeurs et atelier sirop de menthe				
Atelier pain : réalisation de pâte à pain, pétrissage et cuisson dans le four à pain traditionnel				
Atelier jus de pommes : ramassage des pommes, pressage du jus de pommes				
Atelier dégustation : découverte des légumes à travers 2 sens, le goût et l'odorat				
Atelier graines : ramassage de la terre noire, mise en pot et semis de graines				
Le monde animal	Printemps	Été	Automne	Hiver
Atelier compost : découverte des micro-organismes du sol				
Atelier familiarisation avec les animaux de la ferme				
Le monde de la ferme	Printemps	Été	Automne	Hiver
Course d'orientation				

LE MONDE VÉGÉTAL

Thèmes abordés :

Savoir différencier un fruit d'un légume.

Connaître le cycle de vie d'une plante et ses besoins pour pousser.

Appréhender la notion de photosynthèse

Comprendre les besoins nutritifs de la plante

Découvrir la vie biologique du sol : le rôle de la matière organique, des insectes...

Connaître la partie de la plante comestible : feuille, fleur, fruit, racine

Utilisation des 5 sens dans la découverte des fruits et légumes et des plantes aromatiques : toucher, odeur, forme...

Découvrir la notion de transformation des fruits et légumes.



LE MONDE ANIMAL

Thèmes abordés :

Savoir reconnaître les animaux de la ferme : moutons, chèvres, poules, âne, canards, cochons...

Observer, décrire et se familiariser avec les animaux.

Savoir nommer les petits et les parents de chaque espèce.

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

Découvrir l'alimentation des animaux : herbivore, omnivore...

Découvrir les grandes caractéristiques des mammifères et ovipares

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

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

Aborder la notion de chaîne alimentaire.





LE MONDE À LA FERME

Thèmes abordés :

Découvrir le rôle de l'agriculture dans l'alimentation humaine.

Savoir se repérer dans la ferme à travers un plan et aborder la notion de superficie

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

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

Appréhender la notion d'écosystème : découvrir le milieu qui nous entoure et comprendre quelques interactions entre l'univers animal, végétal...

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

Découvrir les spécificités de l'agriculture Normande

