Atelier « Un petit goût de plantes sauvages »

Dossier pédagogique - Cycle 2

Lors de cet atelier scolaire au Jardin botanique de l'Université de Fribourg, les enfants se familiarisent avec quelques plantes comestibles et/ou médicinales qui poussent dans nos régions, en les observant dans le Jardin botanique. Ils sont amenés à se questionner sur le monde végétal qui les entoure et sur les différentes menaces qui pèsent sur la flore sauvage et comment la protéger. Enfin, ils réalisent en groupe un beurre aromatisé aux herbes à déguster ensemble.

Domaine : Sciences de la nature
Durée : 1h30
Période : De mai à octobre
Conception : Nora Moret / Jardin botanique de l'Université de Fribourg (2020-21).

Avec le soutien du programme Culture & Ecole de l'Etat de Fribourg.

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Jardin botanique de l'Université de Fribourg, Ch. du Musée 10, 1700 Fribourg
Contact : jardin-botanique@unifr.ch, 026 300 88 86

Table des matières

1. Présentation de l'opérateur culturel 3

2. Questions et thématiques à aborder pour préparer la rencontre 3

3. Activités à mener en classe, avant ou après l'atelier 4

4. Description de l'atelier et liens vers le PER 5

4.1 Description de l'atelier 5

4.1.1 Objectifs 5

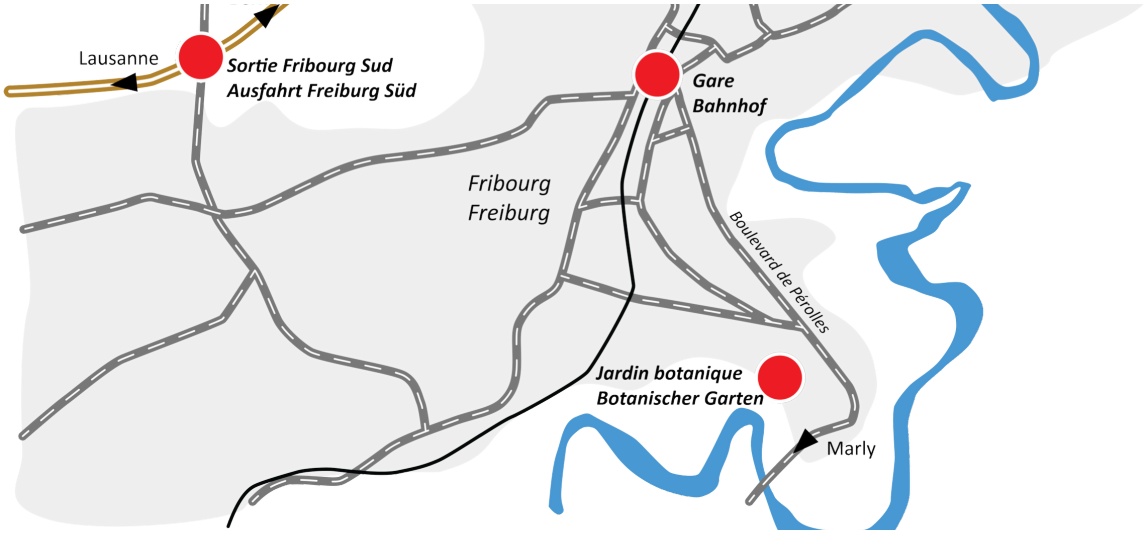
4.1.2 Déroulement 5

4.2 Liens vers le PER 5

5. Documents complémentaires 6

Contact
Jardin botanique de l'Université de Fribourg
Ch. du Musée 10
1700 Fribourg
026 300 88 86
jardin-botanique@unifr.ch

Accès
Le Jardin botanique se situe sur le campus de Pérolles, derrière le Musée d'Histoire naturelle de Fribourg. Ses entrées se trouvent au Ch. du Musée et au Ch. des Verdiers.



Lignes de bus
Ligne 1: dir. MARLY GERINE, arrêt CHARMETTES
Ligne 3: dir. CHARMETTES, arrêt CHARMETTES
Ligne 7: dir. VILLA-BEAU-SITE, arrêt JARDIN BOTANIQUE
Ligne 8: dir. MARLY-PISCINE arrêt CHARMETTES
Ligne 9: dir. FRIBOURG, CHARMETTES arrêt CHARMETTES

1. Présentation de l'opérateur culturel

Fondé en 1937, le **Jardin botanique de l'Université de Fribourg** était d'abord réservé à la formation des étudiants en médecine et en pharmacie. Dès 1948, ce magnifique parc arboré de 1,8 hectare s'est ouvert au public. Progressivement, il est devenu un véritable musée à ciel ouvert. Aujourd'hui, les collections vivantes du Jardin botanique présentent quelque 5'000 espèces végétales réparties en secteurs thématiques, un arboretum et trois serres ouvertes à la visite.
Les missions du Jardin botanique sont diverses : recherche, conservation, collections, médiation, lieu culturel, etc. Il vise notamment à communiquer des connaissances sur les plantes et leur valeur pour la vie sur Terre et à renforcer le lien entre la population et la nature.
Site web du Jardin botanique : www.unifr.ch/jardin-botanique

2. Questions et thématiques à aborder pour préparer la rencontre

Comment se comporter au Jardin botanique - Obligatoire

- Je ne cueille aucune plante
- Je reste sur les chemins
- J'évite de courir et toutes les activités qui pourraient endommager les plantes (jouer à cache-cache, à la balle, faire du vélo etc)
- Je ne capture pas d'animaux, y compris les insectes
- Je jette tous mes déchets dans une poubelle

Les règles de la cueillette sauvage - Obligatoire

- Je ne récolte jamais toutes les plantes d'un endroit mais uniquement la quantité dont j'ai besoin, afin que les plantes puissent se renouveler.
- Le maître ou la maîtresse peut se munir de ciseaux ou d'un couteau et éventuellement porter des gants.
- Je choisis une fleur ou une tige dans un ensemble assez touffu.
- Si je ne suis pas sûr-e de la plante, je ne la cueille pas, car certaines sont toxiques.
- Je vérifie dans mon livre que la plante ne soit pas en voie d'extinction et donc protégée et je la cueille avec parcimonie, en toute petite quantité.

Plante sauvage ou plante cultivée ? – Facultatif

Qu'appelle-t-on une plante sauvage ? Et une plante cultivée ?

Vivant ou non vivant ? - Facultatif

Comment reconnaît-on un organisme vivant ? De quoi a-t-il besoin ? Un organisme vivant est un organisme qui va naître, se développer en interaction avec le milieu, se nourrir, se reproduire et mourir. Une plante est tout aussi vivante qu'un animal ou qu'un être humain.

3. Activités à mener en classe, avant ou après l'atelier

Cherchez l'intrus	Activité prévue **avant** la visite Activité **facultative**
Proposer aux élèves une fiche « cherchez l'intrus » qui présente différents produits alimentaires tirés de plantes. P.ex. : cannelle, chocolat (cacao), bonbons Haribo (gomme arabique), etc	

Cueillette sauvage et/ou constitution d'un herbier	Activité prévue **après** la visite Activité **facultative**
A l'aide d'un livre de détermination (il en existe beaucoup et pour différents publics) et d'un cartable, vous pouvez tenter de retrouver les plantes utilisées dans la recette, mais en nature cette fois-ci. Pour cela, il faudra bien se rappeler les bases d'une cueillette respectueuse et sans danger. Il est aussi possible de se faire accompagner par un.e spécialiste. Quand la plante est cueillie, disposez-la dans le cartable et séparez chaque plante avec du papier journal. L'idée est de les garder à l'abri du soleil et de les aider à sécher à plat. De retour en classe, vous pourrez sortir les plantes du cartable, elles seront un peu flétries car elles commencent déjà à sécher. Pour continuer le processus de séchage, vous pourrez les étaler sur un plateau disposé à l'abri du soleil direct. Si vous avez cueilli une plante en plus grande quantité, vous pouvez la faire sécher en bouquet. Une fois séchées, l'enseignant.e pourra plastifier les plantes ou créer un herbier avec les élèves. On peut aussi simplement prendre en photo les plantes, plutôt que de les cueillir.	

Recette de sorcière	Activité prévue **après** la visite Activité **facultative**
A l'aide d'un livre sur les plantes, les élèves pourront inventer une recette de sorcières et l'illustrer. Cette activité peut se poursuivre en racontant l'histoire des sorcières en Suisse et dans le canton de Fribourg.	

QCM règles de cueillette sauvage	Activité prévue **après** la visite Activité **obligatoire**
Proposer aux élèves un questionnaire à choix multiples sur ce qu'il faut faire / ne faut pas faire lorsqu'on cueille des herbes sauvages (cf Règles pour une cueillette sauvage respectueuse).	

4. Description de l'atelier et liens vers le PER

4.1 Description de l'atelier

4.1.1 Objectifs

A travers l'atelier, l'élève découvrira quelques plantes comestibles qui, au fil des saisons, poussent près de chez nous, dans le Jardin ou dans la nature. Ainsi, l'élève sera amené à se questionner sur le monde végétal qui l'entoure et sur les différentes menaces qui pèsent sur la flore sauvage et les milieux naturels. En abordant la notion de biodiversité végétale, les enfants auront l'occasion de comprendre les différents rôles d'un jardin botanique vis-à-vis de la flore : préservation, sauvegarde, protection, conservation, etc.
La majeure partie de l'atelier sera consacrée à la réalisation d'un beurre aux herbes, pour explorer différents sens.
A la fin de l'atelier, les élèves seront capables de reconnaître 5 plantes comestibles qui poussent autour de chez nous, et connaîtront les différences entre une plante dite sauvage et une plante cultivée. Ils auront également abordé les principales menaces qui pèsent sur la biodiversité de la flore en Suisse et connaîtront les règles élémentaires d'une cueillette sauvage respectueuse.

4.1.2 Déroulement

Les enfants doivent se munir d'une tenue pratique et adaptée à la météo (la visite a lieu par tous les temps).
Tout d'abord, l'animateur/trice emmènera les enfants observer les plantes cultivées dans divers secteurs du Jardin botanique. Il/elle discutera avec les élèves de certaines notions telles que la biodiversité, les organismes vivants et non-vivants, les plantes dites sauvages et les plantes cultivées, ainsi que les plantes médicinales, comestibles ou toxiques. Ils aborderont également certaines menaces et conséquences des actions humaines sur l'environnement et la fragilité de la biodiversité.
De retour dans l'Orangerie, les élèves pourront toucher, goûter, sentir et observer à la loupe une série de plantes préalablement coupées par l'animateur/trice.
Ensuite, ils confectionneront un beurre parfumé aux herbes, en utilisant diverses plantes aromatiques (selon la saison). Il faudra d'abord déterminer quelle partie de chaque plante sera utilisée, puis les hacher et les mélanger à du beurre. La préparation se fera par petits groupes d'élèves et chaque groupe aura une tâche attribuée. Finalement, le beurre parfumé sera dégusté collectivement.

4.2 Liens vers le PER

Sciences de la nature
SN28 « Déterminer des caractéristiques du monde vivant et de divers milieux et en tirer des conséquences pour la pérennité de la vie »

- Utiliser des informations obtenues lors de la visite du jardin botanique pour mettre en évidence la variation de la biodiversité avant ou après l'intervention de l'Homme. Rechercher des critères définissant la notion de vivant en restant à l'échelle de l'organisme visible à l'œil nu (naître, se développer en interaction avec le milieu, se reproduire, mourir).

Sciences humaines et sociales

SHS21 « Identifier les relations existant entre les activités humaines et l'organisation de l'espace 1»

Identifier des repères au jardin botanique pour les retrouver sur un plan simple, une carte.

Capacités transversales

- Collaboration : échanger des points de vue et reconnaître l'importance de la conjugaison des forces de chacun.
- Communication : imaginer des utilisations possibles, répondre à des questions à partir des informations recueillies.

Formation générale

- Expliciter les règles de comportement, les droits et les devoirs de chacun
- Identifier des effets du comportement humain sur les milieux (biodiversité, écosystème) par la mise en évidence d'habitudes individuelles et collectives
- Sensibiliser et adopter quelques mesures respectueuses de l'environnement dans le cadre scolaire, en l'occurrence lors d'une sortie au jardin botanique

5. Documents complémentaires

Livres :

Couplan François et Sastre Claude, *Plantes sauvages comestibles et toxiques*, Ed. Delachaux, 2013.

Couplan François et Debuigne Gérard, *Le petit Larousse des plantes qui guérissent*, Ed. Larousse, 2016.

Aichele Dietmar, *Quelle est donc cette fleur ?*, Ed. Nathan, 2017.

Hignard Lionel et Gaufreteau Philippe, *L'Herbier des apprentis sorciers*, Ed. Grenouille, 2017.

Sites internet :

https://cueilleurs-sauvages.ch/
https://cuisinesauvage.org/
https://www.salamandre.org/activites-nature/
https://www.wwf.ch/fr/recherche/documents?search=&f%5B0%5D=doc_type_main%3A252