



Doc' de nature

Alfred de Vigny nersac

CE1/CE2 Neveu Laure

Objectifs :

- Mieux connaître la diversité animale et végétale et connaître les pratiques qui favorisent les interactions entre espèces,
- connaître une plus grande variété d'espèces végétales comestibles et les cuisiner,
- connaître les différentes pollutions
- connaître la vie du sol et l'importance des animaux décomposeurs

Présentation du projet :

10 séances à raison d'une ou deux séances par mois entre novembre et juin. Certaines activités sont faites en classe complète (vannerie, observation du vivant/non vivant, expériences mettant en évidence l'effet des pollutions sur le végétal, ou mettant en évidence l'importance du végétal, apports théoriques sur les pollutions, mise en place d'une lasagne) ou en petits groupes (bricolage, cuisine sauvage, multiplication végétale...) Ces séances alternent réflexion collective en classe et observations, activités en extérieur.



Préparation du terrain avec les aérobèches pour la lasagne.



Installation des vers dans le lombricomposteur.



Dépôt avec la fourche d'une couche de déchets verts par dessus les feuilles mortes et pour finir, des copeaux.



Doc' de nature

Photo



Les élèves transportent la cabane à hérisson qu'ils ont fabriquée avec Vincent.

Bilan de l'année et prolongements (en quoi ce projet va permettre la mise en œuvre pérenne d'actions en faveur de l'environnement) :

- Pour la classe, découvrir la faune du sol avec l'entretien d'un lombricomposteur qui est resté à l'école et pourra être réutilisé,
- Pour l'école, fabriquer un abri à hérisson qui permettra de donner un refuge à l'animal l'hiver 2023-2024,
- pour l'école, réaliser des lasagnes de culture pour des cultures à venir en 2023-2024,
- pour la classe et d'autres classes à qui les élèves ont transmis leurs connaissances, découvrir la durée de vie de quelques déchets et les différents types de pollutions,
- réfléchir à la composition d'un goûter ou d'un pique-nique avec le moins de déchets possibles.

Photo



Expériences mettant en évidence l'effet des polluants sur les plantes.

Photo



Recettes sauvages réalisées à l'Arbor'écologie : pesto d'orties et pesto de plantain, crème dessert à la fleur de primevère et soupe aux orties.

Photo



Dans la serre de l'Arbor'écologie de Garat.

