

# *Nos jardins catalans à Ille/Têt*

## Jardinage bio et patrimoine culinaire catalan

### Le programme

Titre	Contenu	Durée	Date
<b>Séance 1 : Intro</b>	Présentation asso et animateur Règles de vie Projet et recueil des représentations : le patrimoine alimentaire catalan et jardinage bio La pyramide et les 7 familles alimentaires Jeu avec images Carte individuelle à remplir : Relief, mer, Espagne, 3 fleuves Présentation de la séance suivante	CLASSE 2h	08/12/11
<b>Séance 2 : Le jardin</b>	Recueil des représentations : que mettre dans le jardin ? Jeu « Panique au jardin » Retours sur le jeu Les grandes zones du potager : - arbres : liste - légumes : potager en carrés + zone courges + zone fraises - jardin méditerranéen/garrigue - prairie fleurie/friche (auxiliaires) - aménagements sympas ... Organisation des équipes	CLASSE (1h15)	3h 15/12/11
	Découverte du jardin : dimensions, point d'eau, la terre Délimitation des grandes zones : - marquage + plantation d'arbres : 8 enfants - courges : 4 - fraisiers : 4 - Zone des légumes : 4 - zone de garrigue : 4 - prairie fleurie : 4	JARDIN (1h15)  + débrief classe	
<b>Séance 3 : Compost Plan du potager</b>	Le compost: quoi? Comment? Jeu et affiche Les associations végétales Choix des plantes et plan du potager : en grand, affiche pour la classe et en petit, individuel	CLASSE 3h	19/01/12
<b>Séance 4 : A la découverte du patrimoine culinaire catalan</b>	La famille V,P,O : Quelques produits locaux traditionnels : chèvre, Rosée, anchois, anguilles, porc fermier, huître Carte et situation Préparation d'anchois marinés (en individuel, sur table) Organisation de la préparation, puis nettoyage et marinade	CLASSE (1h)	3h 15/03/12
	Préparation du terrain (travail de la terre + engrais + compost ?) Aménagement du potager (carrés et caillebotis	JARDIN (1h15)	
	Fin de la prépa des anchois et dégustation	CLASSE (30')	

<b>Séance 5 :</b> <b>A la</b> <b>découverte du</b> <b>patrimoine</b> <b>culinaire</b> <b>catalan</b> <b>+</b> <b>Plantations</b> <small>Possibilité de commencer plus tôt : 13h45 ???</small>	En classe : explications de l'organisation en équipes : 3 équipes : A,B et C (= 8 ou 9 enfants) 1. A, B, C : potager 2. A : courges + tipi B : fraisières C : garrigue 3. Prairie fleurie Arrosage / rangement	JARDIN (1h45)	3h	29/03/12
	La famille MG : l'huile d'olive Carte et situation Découverte de l'huile d'olive et analyse sensorielle	CLASSE (1h30)		
<b>Séance 6 :</b> <b>A la</b> <b>découverte du</b> <b>patrimoine</b> <b>culinaire</b> <b>catalan</b>	La famille PL Carte et situation Dégustation de produits issus du lait de chèvre	CLASSE (1h30)	3h	10/05/12
	Entretien du jardin	JARDIN (1h30)		
<b>Séance 7 :</b> <b>Fête du jardin</b>	Récolte, cuisine, dégustations		3h	21/06/12
<b>TOTAL</b>			<b>20 h</b>	

A la charge de l'école (ou de la classe) :

- la vaisselle (couverts, gobelets, assiettes) pour le nombre d'élèves.
- les petits outils de jardinage