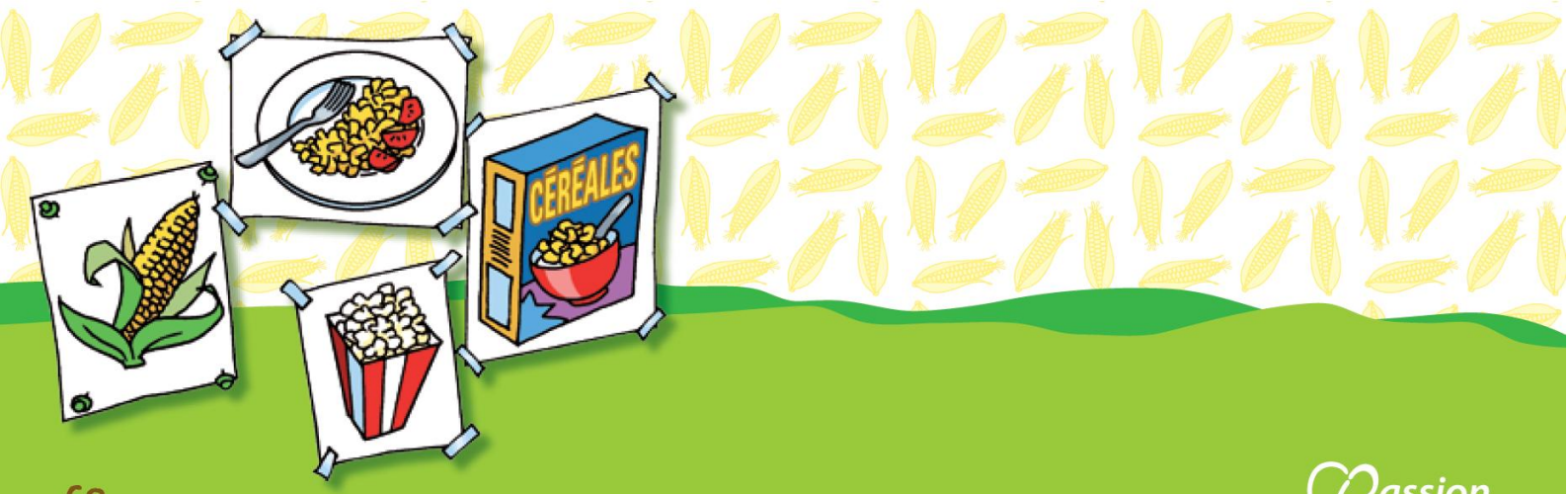
Le guide de l'enseignant ou de l'animateur

Le maïs, de sa production à notre alimentation



Le maïs, de sa production à notre alimentation

Passion Céréales
une culture à partager

SOMMAIRE

1. Présentation de la mallette pédagogique 3

1.1. Objectifs pédagogiques

1.2. Liens avec le programme scolaire et le projet d'établissement

2. Constitution de la mallette pédagogique 5

2.1. Pour l'enseignant, dans la pochette pédagogique

2.2. Pour chacun de vos élèves

2.3. Réponses aux jeux du cahier de découverte

3. Activités réalisables en classe 8

3.1. Qu'est-ce qu'une céréale ?

3.2. Le maïs, la géographie et les paysages

3.3. La carte d'identité du maïs

3.4. Le maïs et le conte

3.5. Les étapes de fabrication de la farine et semoule de maïs

3.6. Des ateliers créatifs

3.7. Le maïs et les 5 sens

3.8. Atelier culinaire

3.9. Le maïs et l'histoire

3.10. Les nombreux produits fabriqués à partir de l'amidon de maïs

3.11. La biodégradabilité du bioplastique

3.12. Les métiers

4. Organisation des visites terrain 17

5. Echanges avec les parents 18

6. Evaluation du projet 19

7. Pour aller plus loin 19

1. Présentation de la mallette pédagogique

1.1. Objectifs pédagogiques

La mallette « le maïs, de sa production à notre alimentation », à destination des enfants scolarisés en CE2, CM1 et CM2, ambitionne de s'articuler avec les programmes scolaires en proposant des activités pédagogiques sur l'origine des aliments et en particulier sur la filière maïs. Ses objectifs sont les suivants :

- Donner du sens à l'alimentation : expliquer aux enfants toute la chaîne de transformation qui mène « du champ à la table ».
- Donner du sens au territoire : faire prendre conscience aux enfants de l'occupation du territoire par les différents opérateurs de la chaîne alimentaire, et donc de leur rôle dans le façonnement des paysages de la région. Faire ainsi le lien entre le monde urbain et le monde rural.
- Faire découvrir les lieux de production d'un aliment.
- Faire découvrir les différents métiers des filières alimentaires.

Cette mallette est aussi l'occasion d'apporter des messages sur l'équilibre alimentaire, sur la diversité des aliments et des cultures alimentaires.

1.2. Liens avec le programme scolaire et le projet d'établissement

La malette pédagogique permet de faire le lien entre les programmes scolaires et/ou le projet d'établissement sur les thématiques suivantes :

- Alimentation et origine des produits
- Equilibre alimentaire
- Cuisine
- Expression orale et écrite
- Arts plastiques & dessin
- Mathématiques
- Découverte des métiers
- Jardinage pédagogique
- Histoire
- Géographie locale
- Géographie mondiale
- Les différents types d'agricultures (conventionnelle, biologique, raisonnée, de proximité…)
- Développement durable
- Découverte du monde vivant (animaux, végétaux, chaîne alimentaire et lieux de vie)
- Sciences expérimentales
- …

Principales thématiques abordées dans la mallette :

- Les différents débouchés du maïs
- Les métiers associés
- Les différentes variétés de maïs
- Les origines du maïs
- Le cycle de vie du maïs
- Les zones de production du maïs en France
- Goût et sensations gustatives autour de la semoule de maïs, du pop-corn, du maïs doux, de l'amidon…
- Les recettes à base de maïs
- Nutrition
- …

Cette mallette est également l'occasion de réaliser des liens plus généraux avec le projet d'établissement, entre les classes ou avec, par exemple, des activités organisées par la restauration scolaire ou dans le cadre d'échanges parents/enfants.

2. Constitution de la mallette pédagogique

La mallette pédagogique, véritable source d'informations, propose principalement des documents fournis par Passion Céréales.

2.1. Pour l'enseignant, dans la pochette pédagogique « L'école des céréales : le maïs, de sa production à notre alimentation. »

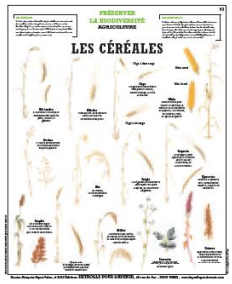
- Ce guide pour l'enseignant ou l'animateur.

- Une clé USB avec un contenu pédagogique sur les céréales.

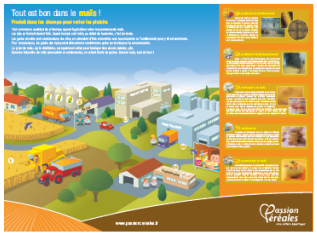
- Un livre de recettes « Les céréales pour les p'tits chefs ». Ce livre contient des recettes faciles et adaptées aux enfants, imaginées par le chef Olivier Berté. Elles permettent de faire découvrir les différentes céréales et leurs utilisations dans l'alimentation.

- Un poster « Le cycle du maïs ». Cette affiche illustre le cycle de culture du maïs.

- Un poster « Les céréales » qui présente les différentes céréales produites en France.



- Un poster « Tout est bon dans le maïs ». Cette affiche explique les différentes étapes de transformation du maïs.



- Un livret « C'est tous les jours maïs ». Ce document donne des informations pratiques sur le maïs et sa filière.

- Quatre sachets de graines à semer : de blé tendre, blé dur, orge et maïs, fournis par Passion Céréales et l'interprofession des semences (GNIS). Les modes d'emploi pour faire pousser ces graines figurent au dos des sachets.

- Echantillons de produits issus de la transformation du maïs offerts par les semouliers et amidonniers de France.

La découverte de la diversité des produits issus de la transformation du maïs sera facilitée par 7 sachets de moutures :

1. Grain de maïs
2. Hominy de maïs (mélange de grosse et petite semoule)
3. Gritz de maïs
4. Grosse semoule de maïs
5. Fine semoule de maïs
6. Farine de maïs

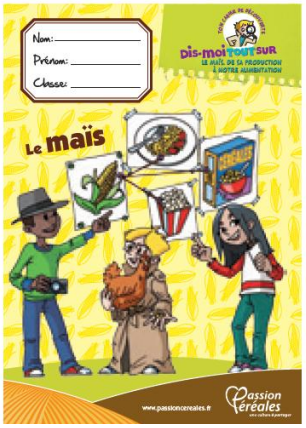
- Un sac en bioplastique offert par Novamont. Il permet d'illustrer le débouché « bioplastiques » du maïs et de proposer aux enfants une animation pour présenter la notion de biodégradabilité.
- Une lettre de présentation de la mallette à donner aux parents d'élèves. Pour informer et inciter les parents à accompagner leurs enfants tout au long du projet.
- Un certificat (à photocopier) à remettre à chaque enfant à la fin des séances pédagogiques pour le récompenser de son investissement.

2.2. Pour chacun de vos élèves

- *Le dépliant « Tout est bon dans le maïs ».*

Ce document présente les différentes étapes de transformation du maïs. Quelques chiffres (surfaces cultivées, quantités produites…) complètent ces informations.

- Le cahier de découvertes « Dis-moi tout sur le maïs, de sa production à notre alimentation » pour chaque enfant.



Les objectifs de ce document sont les suivants :

- Lier les activités faites en classe et celles réalisables à la maison en proposant des jeux et des animations à l'enfant, mais aussi à toute la famille.
- De placer l'enfant au cœur du projet en proposant un cahier de découvertes personnalisable, qu'il conservera.
- De synthétiser tous les messages clés autour du fil conducteur sur les métiers.

2.3. Réponses aux jeux du cahier de découvertes

Les réponses aux jeux ne sont pas données dans le cahier. Vous pourrez corriger les jeux en classe ou lors des activités avec les élèves.

Page 2

Forme pour découvrir le lieu de culte des Mayas : ***TEMPLE***

Page 3

Mot à remettre dans l'ordre : ***TEOSINTE***

Page 3

Personnage à entourer : ***le 2ème habillé de noir***

On les appelait les : ***CONQUISTADORES***

Page 4

Ordre chronologique de développement du maïs (les numéros sont donnés à chaque photo en partant de la gauche) :

6 – Formation des grains
2 – Levée
1 – Semis
7 – Récolte
3 – Croissance
5 – Pollinisation
4 – Floraison

Page 5

Intrus à trouver : ***Feu***

Page 6

Intrus à trouver : ***Baguette de pain***. En effet on retrouve de l'amidon de maïs dans les sacs en bioplastiques et dans les produits de beauté du quotidien comme le dentifrice.

Page 8

Réponses du mot-fléché :

Jaune
Grain
Epi
Fibres
Conserve
Surgelé

Page 9

« Maïs » en anglais se traduit par ***« Corn »***.

Page 11

Signification des expressions :

« Donner du grain à moudre » : ***donner matière à travailler, à agir, à parler***.

« Veiller au grain » : ***être prudent***.

« Mettre son grain de sel » : ***intervenir dans une conversation sans y avoir été invité***.

Page 12

Dans quelle partie de la France est située la majorité de la production de maïs ? :
Le grand Ouest

Combien de grammes de maïs doux un habitant français consomme-t-il par an ? ***800 g***

Page 13

Combien y-a-t-il de semouleries en France ? ***5***

Quelle est la surface en ares de la production de maïs pop-corn ? ***700 000 ares***

Page 13

Réponse au rébus : ***Amidonnerie***

Page 14

Cameroun – Beignet

Amérique du Sud – Tortillas

Turquie – Epi de maïs

Page 15

C'est le sens de l'***ouïe*** (oreille).

3. Activités réalisables en classe

Il ne s'agit pas ici d'une liste exhaustive des activités qui peuvent être réalisées en classe à l'aide de la mallette. Nous vous proposons ici des idées pour aider l'enseignant ou l'animateur à organiser des activités et s'approprier le parcours. D'autres actions peuvent être mises en place pour répondre au mieux aux problématiques annuelles de la classe.

3.1. Qu'est-ce qu'une céréale ?

- **Objectifs**
  - Faire le lien entre le champ et l'assiette, et montrer la diversité des céréales
  - Reconnaître les produits céréaliers parmi d'autres aliments
  - Reconnaître les constituants céréaliers des aliments présentés
- **Durée**
  - Entre 20 et 30 minutes
- **Matériels nécessaires**
  - Photos ou dessins de produits céréaliers et autres aliments
  - Produits céréaliers et autres aliments
- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Choisir des produits céréaliers (par exemple : farine, pain, pâtes, riz, biscuits, biscottes, galettes de riz…) et non céréaliers (par exemple : fruits et légumes, laitages, boissons, viandes…).
  - Etape 2 : Pour chacun des produits, demander aux enfants d'éliminer ceux qui à leur avis ne contiennent pas de céréales, puis leur demander de déterminer les céréales contenues dans les produits céréaliers qu'ils ont identifiés.
  - Etape 3 : Débuter une discussion autour de la culture des céréales (variétés, zones de culture, fabrication de produits céréaliers…).
- **Supports d'information**
  - Clé USB « Il y a de la vie dans les céréales »
  - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
  - Poster « Tout est bon dans le maïs »
  - Dépliant « Tout est bon dans le maïs »

3.2. Le maïs, la géographie et les paysages

- **Objectifs**
  - Identifier les 3 cultures de maïs en France (maïs doux, maïs grain, maïs fourrage) et les positionner sur la carte. Rappeler les régions de France.
  - Montrer aux enfants l'évolution des paysages et des champs de maïs en fonction des saisons

- **Durée**
  - 1 heure et ponctuellement tout au long de l'année

- **Matériels nécessaires**
  - Grande carte de France sur une affiche
  - Crayons, feutres ou illustrations/photos à découper

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Se procurer une carte de France « vierge » et l'afficher dans la classe.
  - Etape 2 : Rappeler qu'il y a 3 grandes cultures de maïs (doux, grain, fourrage) et mentionner leurs différences, usages et produits dérivés.
  - Etape 3 : En fonction des informations assimilées par les enfants en parcourant le livret « Dis-moi tout sur le maïs », répartir les élèves en 3 groupes pour le maïs doux, grain et fourrage.
  - Etape 4 : Demander à chaque groupe de positionner les cultures de maïs sur la carte en dessinant ou en collant des illustrations/photos. Montrer les différences de production en fonction des régions.
  - Etape 5 : Pour aller plus loin, demander aux enfants de compléter la carte avec des photos de champs de maïs rapportées de vacances ou de week-end et à coller sur les régions correspondantes.

- **Supports d'information**
  - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
  - Clé USB « Il y a de la vie dans les céréales »
  - Poster « Tout est bon dans le maïs »
  - Dépliant « Tout est bon dans le maïs »

3.3. La carte d'identité du maïs

- **Objectifs**
  - Observer un grain de maïs à l'œil nu, à la loupe ou au microscope
  - Traduire cette observation en dessinant la coupe d'un grain de maïs

- **Durée**
  - 1 heure

- **Matériels nécessaires**
  - Grains de maïs (sachets fournis)
  - Crayons de couleurs, gommes, feutres
  - Microscopes ou loupes

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Distribuer à chaque élève 1 grain de maïs déjà coupé en deux transversalement.
  - Etape 2 : Demander aux élèves de l'observer à l'œil nu, puis à la loupe ou au microscope.
  - Etape 3 : Faire décrire et dessiner aux enfants ce qu'ils observent et en mentionnant qu'ils peuvent s'aider du livret « Dis-moi tout sur le maïs » pour les parties internes du grain.
  - Etape 4 : Faire noter aux enfants les différentes parties du grain.

- **Supports d'information**
  - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
  - Clé USB « Il y a de la vie dans les céréales »
  - Poster « Tout est bon dans le maïs »
  - Dépliant « Tout est bon dans le maïs »

3.4. Le maïs et le conte

- **Objectifs**
  - Etudier des textes et histoires autour du maïs
  - Apprendre un vocabulaire spécifique lié au maïs et créer un véritable champ lexical
  - Faire appel à l'imagination des enfants pour inventer un conte en utilisant un nouveau vocabulaire

- **Durée**
  - 1 heure

- **Matériels nécessaires**
  - Des histoires et contes autour du maïs. Exemples : *Un monstre dans les céréales* (M. F. Hebert) ; *Super-Titi dans les céréales se mangent froides* (Elise Gravel) ; *Il y a un lion dans mes céréales* (Michelle Robinson et Jim Field).
  - Cahiers et stylos

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Choisir des histoires liées aux céréales et au maïs pour les étudier en classe.
  - Etape 2 : Répertorier le vocabulaire spécifique aux céréales et au maïs pour créer un champ lexical à exploiter.
  - Etape 3 : Faire lire et étudier ces histoires aux enfants, en mettant en insistant sur le nouveau vocabulaire.
  - Etape 4 : Demander aux élèves d'imaginer une histoire ou un conte autour des céréales et du maïs en utilisant le vocabulaire répertorié.

- **Supports d'information**
  - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
  - Clé USB « Il y a de la vie dans les céréales »

3.5. Les étapes de fabrication de la farine et semoule de maïs

- **Objectifs**
  - Faire le lien entre le maïs et le produit fini
  - Connaître les différentes étapes de fabrication de la semoule et farine de maïs
  - Identifier les produits obtenus à partir de la semoule et farine de maïs

- **Durée**
  - Tout au long de l'année

- **Matériels nécessaires**
  - Sachets de maïs
  - Tout matériel nécessaire aux exposés des élèves : papier, crayons…

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Répartir les élèves en sous-groupes et leur demander de faire des recherches sur la fabrication du maïs en semoule ou farine au moyen du livret « Dis-moi tout sur le maïs » et autres sources d'information (Internet…).
  - Etape 2 : En fonction de ces recherches, demander à chaque groupe de réaliser un exposé sur la transformation du maïs en semoule ou farine, avec le support de leur choix : dessins, photos, projections numériques…
  - Etape 3 : Demander aux élèves d'identifier les produits obtenus à partir de la maïserie et de chercher des photos ou illustrations. Exemples : céréales du petit-déjeuner, polenta, tortillas, biscuits apéritifs, etc.

- **Supports d'information**
    - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
    - Poster « Tout est bon dans le maïs »
    - Dépliant « Tout est bon dans le maïs »

3.6. Ateliers créatifs

- **Objectifs**
    - Découvrir le maïs à travers des activités artistiques et ludiques
    - Faire appel à l'imagination des enfants

- **Durée**
    - 1 heure

- **Matériels nécessaires**
    - Matériels de dessin
    - Pop-corn, grains de maïs

- **Déroulé de l'activité**
    - Etape 1 : Demander aux élèves de rechercher, sur Internet ou à la bibliothèque, des œuvres artistiques mettant en scène des céréales et du maïs : champs de maïs ou scènes de consommation de maïs.
    - Etape 2 : Réaliser une séance en présentant ces œuvres artistiques. Les enfants échangent sur ces œuvres.
    - Etape 3 : Demander aux enfants de réaliser des œuvres. Exemples : Reconstituer un épi de maïs avec du pop-corn ou grains de maïs / Peindre un champ de maïs (éventuellement selon différentes saisons).

- **Supports d'information**
    - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
    - Poster « Tout est bon dans le maïs »
    - Poster Deyrolles « Les céréales »

3.7. Le maïs et les 5 sens

- **Objectifs**
    - Montrer la diversité des goûts autour de produits obtenus à partir de maïs
    - Faire appel à ses 5 sens et développer un vocabulaire sensoriel lié aux produits fabriqués à partir de maïs

- **Durée**
  - 30 minutes

- **Matériels nécessaires**
  - Produits choisis pour la dégustation

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Choisir et apporter des produits fabriqués à partir de maïs. Exemples : céréales du petit-déjeuner, tacos, tortillas, maïs doux, pop-corn, semoule…
  - Etape 2 : Sans nommer ces produits, demander aux élèves de goûter chacun d'entre eux, d'abord spontanément, puis en faisant attention à chacun des sens (vue, toucher, ouïe, goût, odorat).
  - Etape 3 : Faire échanger les enfants sur leurs impressions et les souvenirs qu'évoquent ces produits. Exemples : repas de famille, vacances…
  - Etape 4 : Leur demander de noter leurs sensations en s'aidant d'une liste de vocabulaire.
    Liste indicative de vocabulaire à compléter : Vue (jaune, marron, triangulaire, blanc, pétale, rond, petit) ; toucher (granuleux, croustillant, tendre, moelleux, mousseux, croquant, crémeux) ; goût (salé, sucré, acide, amer, arôme de caramel, arôme grillé) ; ouïe (croquant, croustillant) ; odorat (odeur de grillé, odeur de caramel, odeur de noisette)
  - Etape 5 : Mettre en commun en inscrivant les différentes sensations au tableau. Conclure en mentionnant que nous avons des goûts différents et qu'il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse.

- **Supports d'information**
  - Pour aller plus loin sur la thématique du goût des céréales, rendez-vous sur le site lecoledescereales.fr pour découvrir le kit pédagogique « Voyage dans l'imaginaire du goût des céréales ».

3.8. Atelier culinaire

- **Objectifs**
  - Apprendre aux enfants à suivre une recette et à cuisiner des céréales et du maïs
  - Découvrir la diversité des goûts des céréales et du maïs

- **Durée**
  - 1 heure

- **Matériels nécessaires**
  - Ingrédients des recettes
  - Matériels de cuisine

- **Déroulé de l'activité**
    - Etape 1 : Avant la séance culinaire, consacrer du temps en classe à expliquer la culture du maïs et sa transformation.
    - Etape 2 : Répartir les élèves en sous-groupes.
    - Etape 3 : Expliquer, au moyen des ingrédients, comment élaborer la recette à base de produits issus de la transformation du maïs. Exemples : rose des sables, crêpes à base de Maïzena.
    - Etape 4 : Chaque équipe réalise la recette.
    - Etape 5 : Un jury composé d'enseignants et d'enfants dégustera les plats et désignera une équipe gagnante selon des critères pré-établis (visuel, goût…).
    - Etape 6 : Pour aller plus loin, un pique-nique autour du maïs pourra être organisé. Chaque enfant amènera un plat ou des produits à base de maïs.

- **Supports d'information**
    - Livret « Dis-moi tout sur le maïs » : recette de crêpes p.15
    - Livret de recettes « Les céréales pour les p'tits chefs »

3.9. Le maïs et l'histoire

- **Objectifs**
    - Découvrir l'origine et l'évolution de la culture du maïs
    - Reconstituer les différentes phases d'évolution du maïs

- **Durée**
    - Tout au long de l'année

- **Matériels nécessaires**
    - Grande affiche, crayons de couleurs, feutres

- **Déroulé de l'activité**
    - Etape 1 : Répartir les élèves en 3 sous-groupes selon les stades d'évolutions (cf. livret : Mayas, Conquistadores, Evolution de la plante avec les nombreuses variétés existantes aujourd'hui).
    - Etape 2 : Demander à chaque groupe de faire des recherches sur sa partie de l'histoire (Internet, bibliothèque, livret…) en récupérant des explications, des visuels, des dessins, ou des photos. Exemples : téosinte, variétés de maïs, navigateurs, temple maya…
    - Etape 3 : Créer une grande frise chronologique avec les grandes étapes d'évolution du maïs, exposée dans la classe.
    - Etape 4 : Demander aux enfants d'illustrer cette frise en positionnant leurs visuels et explications aux endroits correspondant. Lorsque cette frise sera finie et affichée, récapituler ces grandes étapes clés.

- **Supports d'information**
    - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »

3.10. Les nombreux produits fabriqués à partir de l'amidon de maïs

- **Objectifs**
    - Faire le lien entre le maïs et le produit fini
    - Connaître les différentes étapes de fabrication de l'amidon de maïs
    - Identifier les produits contenant de l'amidon de maïs

- **Durée**
    - 1 heure

- **Matériels nécessaires**
    - Des photos et illustrations de produits obtenus à partir d'amidon de maïs

- **Déroulé de l'activité**
    - Etape 1 : En s'aidant du livret, rappeler comment est fabriqué l'amidon de maïs.
    - Etape 2 : Demander aux élèves de chercher des photos ou illustrations de produits obtenus à partir d'amidon de maïs. Exemples : gâteaux, sauces, soupes, aliments pour animaux, dentifrice, produits de beauté, bonbons, sacs biodégradables…
    - Etape 3 : Regrouper leurs recherches et aborder les étapes de fabrication de l'amidon de maïs.

- **Supports d'information**
    - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
    - Clé USB « Il y a de la vie dans les céréales »
    - Poster « Tout est bon dans le maïs »
    - Dépliant « Tout est bon dans le maïs »
    - Site Internet : http://leschampsdelamidon.fr

3.11. La biodégradabilité du bioplastique

- **Objectifs**
    - Comprendre qu'il y a 2 sortes de plastiques
    - Identifier que les bioplastiques sont biodégradables

- **Durée**
    - 6 semaines

- **Matériels nécessaires**
  - 1 sac plastique normal et 1 sac plastique biodégradable (fourni dans la mallette)
  - 1 bac à compost

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Découper deux carrés, l'un dans un sac plastique normal et l'autre dans le bioplastique fourni dans la mallette.
  - Etape 2 : Demander à des élèves d'enterrer ces deux morceaux dans un bac à compost.
  - Etape 3 : Chaque semaine, ouvrir le trou et noter ce que les élèves observent. Prendre des photos.
  - Etape 4 : Au bout de six semaines, le plastique biodégradable a disparu tandis que le plastique normal est absolument intact.
  - Etape 5 : Pour aller plus loin, signaler aux enfants qu'on peut aussi utiliser du bioplastique pour fabriquer des couverts, des boîtes, des sachets salades, des assiettes…

- **Supports d'information**
  - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »
  - Site du Club Bioplastique : http://www.bioplastiques.org/

3.12. Les métiers

- **Objectifs**
  - Aller à la rencontre des différents métiers de la filière maïs
  - Découvrir les métiers de la filière maïs

- **Durée**
  - Tout au long de l'année

- **Matériels nécessaires**
  - En fonction de la forme de reportage choisie

- **Déroulé de l'activité**
  - Etape 1 : Réaliser une séance au préalable pour échanger sur les métiers au moyen du livret.
  - Etape 2 : Demander aux élèves de se répartir en 3 sous-groupes selon le métier : groupe « agriculteur », groupe « semoulier », groupe « amidonnier ».
  - Etape 3 : Proposer à chaque sous-groupe de réaliser un reportage sur chaque métier. Toutes les formes sont possibles : interviews avec prise de notes et photos, recherches de documentaires vidéo, recherches de photos…

- Etape 4 : Chaque sous-groupe présente son reportage devant la classe
- Etape 5 : Pour aller plus loin, il est possible d'organiser une visite de semoulerie ou amidonnerie avec la classe.

- **Supports d'information**
  - Livret « Dis-moi tout sur le maïs »

4. Organisation des visites terrain

Compléments essentiels des enseignements et des supports documentaires, les visites d'entreprises des filières céréalières permettent aux enfants de découvrir les aspects techniques des différents métiers, mais aussi la dimension humaine de la production de céréales et de leurs nombreuses phases de transformation. Elles sont l'occasion de rencontres privilégiées avec les professionnels et offrent un cheminement pédagogique pertinent, qui éveille la curiosité et l'envie de découvrir et facilite, par le contact direct avec leur environnement, une appropriation des connaissances par les enfants.

Elles créent également des occasions propices à l'apprentissage de la vie collective, en dehors des repères habituels qu'ils connaissent au sein de l'école. Outre l'intérêt qu'elles suscitent auprès des enfants, les activités ludiques et animations organisées lors des visites permettent de cultiver le désir d'apprendre et l'autonomie, et de mettre l'accent sur les aspects transversaux du projet pédagogique : applications scientifiques, écoute et expression orale, enrichissement du vocabulaire, développement de la culture générale, approche artistique…

Pour vous aider au mieux dans l'organisation de ces visites, Passion Céréales, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et FranceAgrimer, a mis au point un « guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière céréalière ». Ce guide est directement téléchargeable en ligne sur le site : http://www.lecoledescereales.fr/guide.

5. Echanges avec les parents

Le Dis-moi tout sur « le maïs, de sa production à notre alimentation » est l'outil principal pour réaliser des échanges au cours de l'année entre les enfants et les parents.

L'enseignant ou l'animateur est libre d'organiser cette étape comme il le souhaite. L'important est de mettre en avant les travaux et les connaissances acquises par les enfants en instaurant un dialogue parents/enfants.

Pour faciliter les échanges, nous vous présentons ici une action déjà réalisée en Languedoc-Roussillon :

Maquette de ferme réalisée par les élèves de CM1 et CM2
de l'école primaire Jean Jaurès de Castelnaudary

Vous pouvez également imaginer une journée d'animations avec tous les acteurs de l'alimentation et vos élèves : agriculteurs, chef cuisinier du restaurant scolaire, élèves et professeurs en lycée agricole et/ou hôtelier…

Une journée thématique « Il y a de la vie dans les céréales en Languedoc-Roussillon » a par exemple été organisée le 29 mars 2013, dans la Halle aux Grains de Castelnaudary. 200 enfants ont été réunis et 60 bénévoles mobilisés autour de 14 ateliers d'activités ludiques et pédagogiques sur les céréales, l'alimentation, la connaissance des métiers et des territoires.

Cette journée a été réalisée dans le cadre du test de la mallette « Le blé dur, la semoule, les pâtes » sur l'année scolaire 2012/2013 auprès de 10 écoles primaires de Castelnaudary. Autour d'un projet global d'éducation à l'alimentation sur l'année, chaque classe a semé sa parcelle de blé, avec l'aide d'étudiants et de professeurs du Lycée Agricole de Castelnaudary. Les enfants ont pu également assister à la moisson en fin d'année scolaire.

Cette journée a été reconduite en 2015 dans la même commune. Elle a cette fois réuni plus de 300 enfants le 22 janvier. 73 bénévoles ont animé 23 ateliers pour faire découvrir aux enfants les céréales et les produits céréaliers de leur région.

6. Evaluation du projet

L'évaluation est indispensable pour enrichir nos outils, les adapter aux souhaits et besoins des enseignants et créer de nouveaux supports pédagogiques.

Pour nous aider, n'hésitez pas à compléter le questionnaire en ligne sur le site www.lecoledescereales.fr/mallette-mais-production-alimentation.

7. Pour aller plus loin

Site Internet du Programme National pour l'Alimentation :

http://alimentation.gouv.fr/

Vous pourrez y trouver les coordonnées de la DRAAF de votre région.

Site Internet de Passion Céréales dédié aux enseignants :

http://www.lecoledescereales.fr

Site Internet du GNIS (groupement national interprofessionnel des semences et plants) :

http://www.gnis.fr/index/action/page/id/239/titre/Enseignement

Site de Passion Céréales pour obtenir les chiffres-clés de votre région :

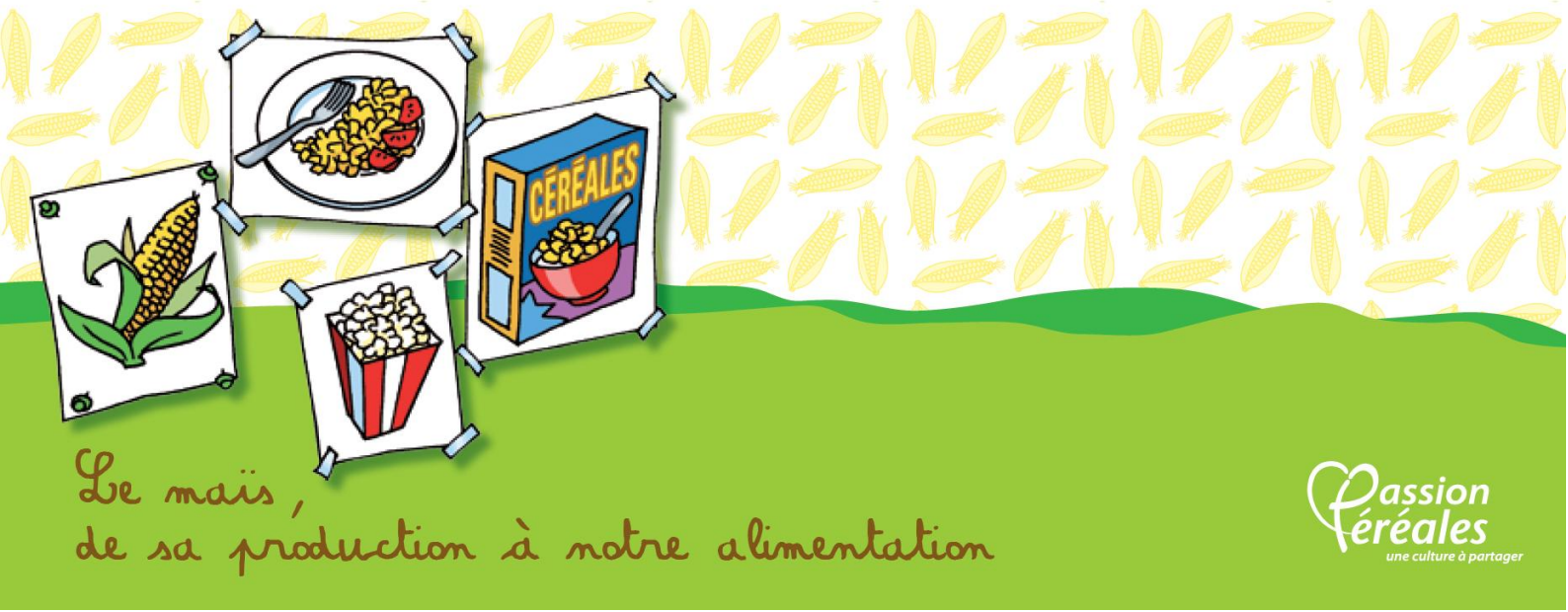
http://www.passioncereales.fr/region

La mallette pédagogique « Le maïs, de sa production à notre alimentation » vise à faire redécouvrir aux enfants le lien entre le champ et la table.

C'est aussi l'occasion de remettre du sens, de l'histoire, des paysages et du savoir-faire dans nos assiettes.

Pour toute demande d'informations,
contactez-nous par email : contact@lecoledescereales.fr
ou rendez-vous sur le site :

www.lecoledescereales.fr/mallette-mais-production-alimentation



Le maïs, de sa production à notre alimentation

Passion Céréales
une culture à partager