

**ENSEIGNER EN SEGPA
DANS LE CHAMP PROFESSIONNEL**

**ESPACE RURAL &
ENVIRONNEMENT**

PAF 2009 - 2010

SYNTHESE DES TRAVAUX

Ce livret regroupe les travaux réalisés par les stagiaires lors des journées de regroupement de 2008-2009 et de 2009-2010. L'ensemble de ces documents est disponible en ligne sur le site académique disciplinaire (SBSSA). Ils vous sont communiqués à titre documentaire dans un esprit d'ouverture et ne doivent en aucun cas limiter toute démarche novatrice.

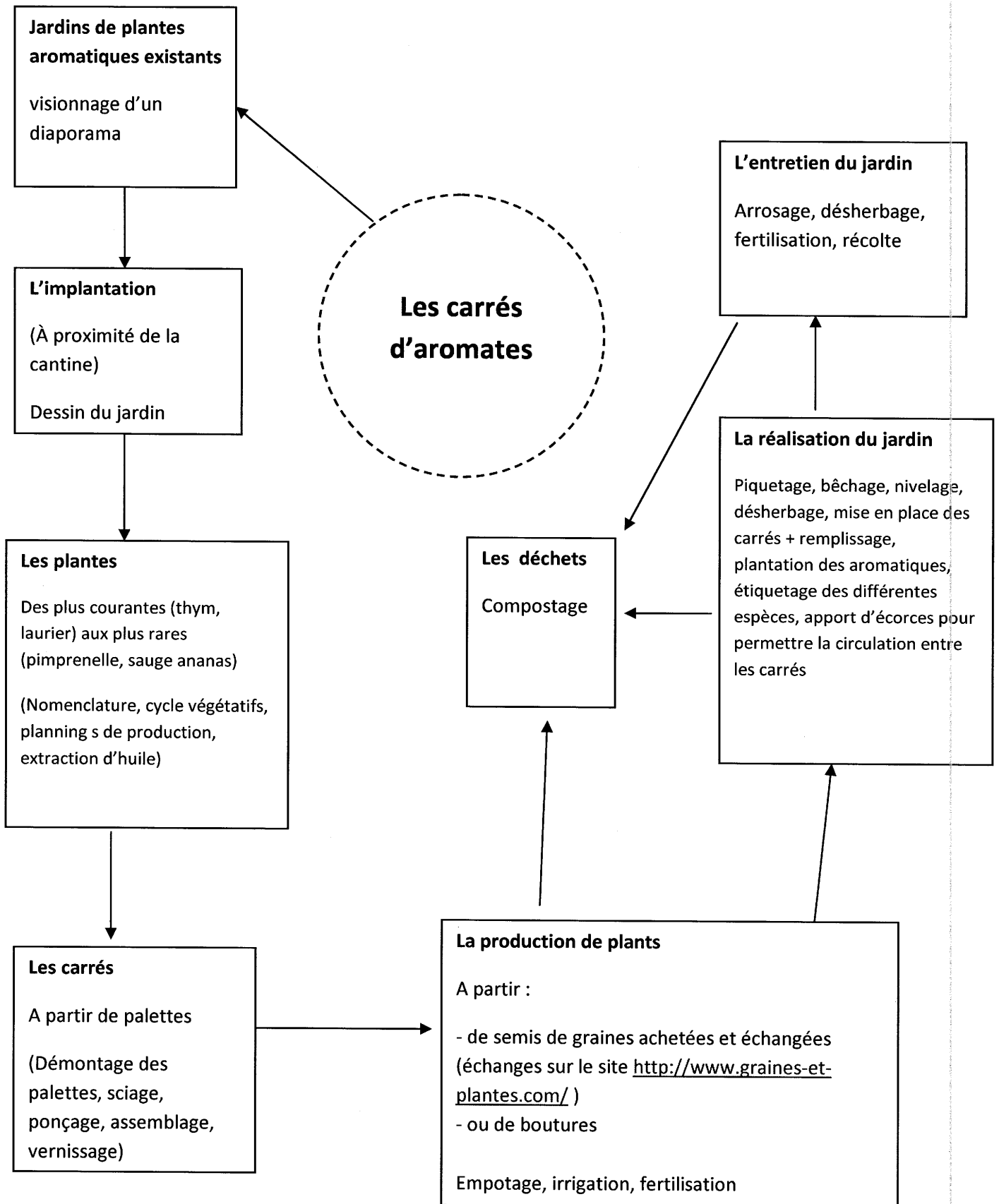
Les IEN SBSSA



DECOUVERTE DE L'AMENAGEMENT DES ESPACES VERTS

DECOUVERTE DE L'AMENAGEMENT DES ESPACES VERTS

Objectif général : Aménager un jardin de plantes aromatiques



Découverte de l'aménagement des espaces verts

« Les carrés d'aromates »

Formation : SEGPA Champ Espace rural & Environnement

Classe : 3^{ème} SEGPA

Période : de janvier à juin

Durée : 17 heures hors fabrication des carrés en bois (20 heures)

Objectif Général : aménager un jardin de plantes aromatiques à partir de consignes données et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

Capacités : S'informer, réaliser, évaluer, rendre compte, s'adapter

Pré requis : opérations de calcul, de mesure de base, notions de biologie et de chimie

Nombre de séances: 10

Evaluations : séance 1, séance 3, séance 5, séance 7 et séance 9

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps
<u>Séance 1 :</u> Définition globale du jardin aromatique	Comparer les différents jardins existants	Diaporama, Poste informatique, vidéoprojecteur	55'
<u>Séance 2 :</u> L'implantation du jardin	A partir de deux plans, repérer les différentes étapes de nettoyage du terrain en vue de l'implantation du jardin aromatique	Transparents, plans, rétroprojecteur	30'
<u>Séance 3 :</u> Les plantes	A partir de documents, d'échantillons Les reconnaître Les nommer	Catalogue, échantillons	20'
<u>Séance 4 :</u> Les plantes	Citer les différentes utilisations	Produits du commerce (lotions, tisane, pots-pourris..) Texte TP extraction d'huile essentielle	2h
<u>Séance 5 :</u> Les plantes	Définir les différents cycles végétatifs et établir les plannings de production	Dessins des différents cycles végétatifs, Plannings de culture,	45'
<u>Séance 6 :</u> Les carrés	Réaliser des carrés en bois	Palettes, scie, clou, papier de verre, vernis...	20h
<u>Séance 7 :</u> La production de plantes	Réaliser le semis et le bouturage des plantes aromatiques	Contenants, substrats, greffoir, semoir...	4h
<u>Séance 8 :</u> La réalisation	Réaliser le jardin, planter les végétaux	Bêche, croc, râteau, pelle...	8h
<u>Séance 9 :</u> Les déchets	Trier, Stocker, Éliminer	Pictogrammes Brochures (tri sélectif)	30'
<u>Séance 10 :</u> L'entretien du jardin	Réaliser l'entretien du jardin	Binette, arrosoir	15'/sem

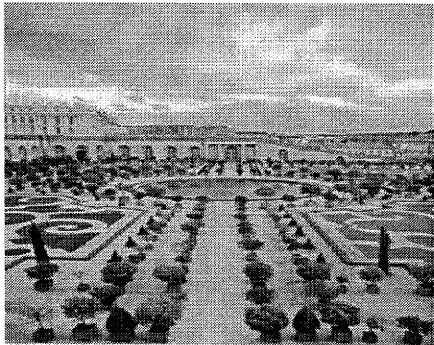
DECOUVERTE DE L'AMENAGEMENT DES ESPACES VERTS- « Les carrés d'aromates »

SEANCE N°1 : « Un jardin aromatique ? Qu'est-ce que c'est ? »

Objectif général : définir globalement un jardin aromatique
 Pré-requis : connaissance sommaire d'une ou deux plantes aromatiques (persil, thym)
 Compétences développées :

ETAPES	ACTIVITES PROFESSEURS	ACTIVITES ELEVES	SUPPORTS PEDAGOGIQUES	TEMPS
Identifier la problématique	Présente un diaporama présentant différents types de jardins (à la française, à l'anglaise, japonais et aromatiques)	Observent Concluent qu'il existe différents types de jardin	Diaporama	10'
Identifier les caractéristiques propres à chaque type de jardins	Repasse le diaporama en demandant d'indiquer les caractéristiques sur le document élève : forme, plantes, éléments extérieurs (fontaine, bassin, pont, etc...), points communs et différences.	Notent ce qu'ils observent individuellement au fur et à mesure du déroulement. Mettent en commun au rétroprojecteur	Diaporama Rétroprojecteur Document 1	15'
Définir la finalité du jardin aromatique	Présente un jardin aromatique : photos (ou visite) et identifie avec les élèves les plantes présentes.	Identifient les plantes qu'ils connaissent	Vidéoprojecteur	5'
Identifier quelques plantes utilisées en cuisine Définir les plantes aromatiques	Demande au groupe ce que ces noms de plantes évoquent Propose l'activité du document 2 en travail individuel puis anime la mise en commun au rétroprojecteur. Sollicite les élèves pour d'autres exemples de préparations et les fait noter sur le document 2 Fait définir la notion de plante aromatique	Font le lien avec une utilisation alimentaire ou éventuellement cosmétique Définissent le jardin aromatique sur le document 2 Réalisent l'activité individuellement Citent d'autres préparations utilisant des plantes aromatiques s'ils en connaissent Déduisent la définition de plante aromatique	Document 2 Document 2 Rétro ou vidéoprojecteur Document 2	5' 10' 5' 5'

LE JARDIN A LA FRANCAISE

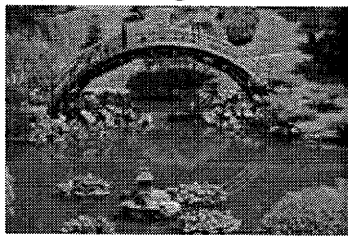


k2521184 www.fotosearch.com

LE JARDIN A L'ANGLAISE



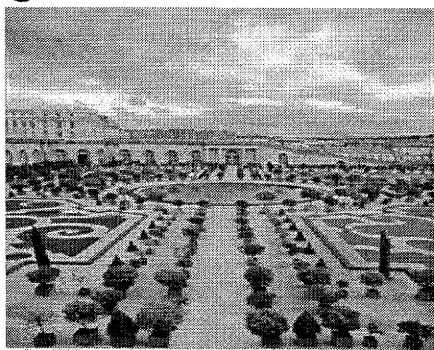
LE JARDIN JAPONAIS



LE JARDIN AROMATIQUE



LE JARDIN A LA FRANCAISE



k2521184 www.fotosearch.com

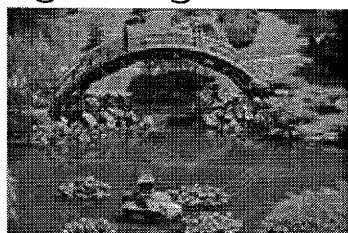
Il se caractérise par des formes géométriques, des jeux d'eaux.

LE JARDIN A L'ANGLAISE



Il cherche à se fondre dans la nature en recréant ses effets

LE JARDIN JAPONAIS



Ils possèdent plusieurs typiques : pont, rochers, lanternes japonaises

LE JARDIN AROMATIQUE



On y cultive des plantes aromatiques

LE JARDIN DE PLANTES AROMATIQUES



○ DEFINITION

C'est un jardin où l'on cultive

○ LES PLANTES AROMATIQUES

Ce sont des plantes utilisées en cuisine pour leur, elles sont également utilisées dans

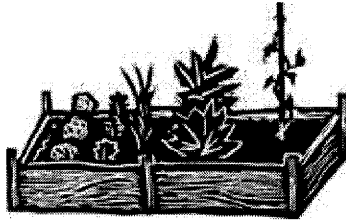
- *Activité 1: Lire les phrases tirées de recettes de cuisine ci-dessous, souligner l'aliment principal du plat et entourer la plante aromatique qui le parfume.*

1. Parsemer de basilic les tomates coupées en rondelles.
2. Ajouter à la viande un bouquet de thym.
3. Mélanger le fromage blanc à la ciboulette hachée.
4. Parsemer de persil haché la salade de pommes de terre.
5. Ajouter 3 feuilles de sauge sur le rôti de porc.

Autres exemples de recettes utilisant des plantes aromatiques :

- *Activité 2 : Lister les plantes aromatiques entourées et en proposer d'autres.*
- *Activité 3 : Identifier le rôle de la plante aromatique en cuisine.*

LE JARDIN DE PLANTES AROMATIQUES



○ DEFINITION

C'est un jardin où l'on cultive des plantes aromatiques

○ LES PLANTES AROMATIQUES

Ce sont des plantes utilisées en cuisine pour leur arôme, elles sont également utilisées dans d'autres domaines.

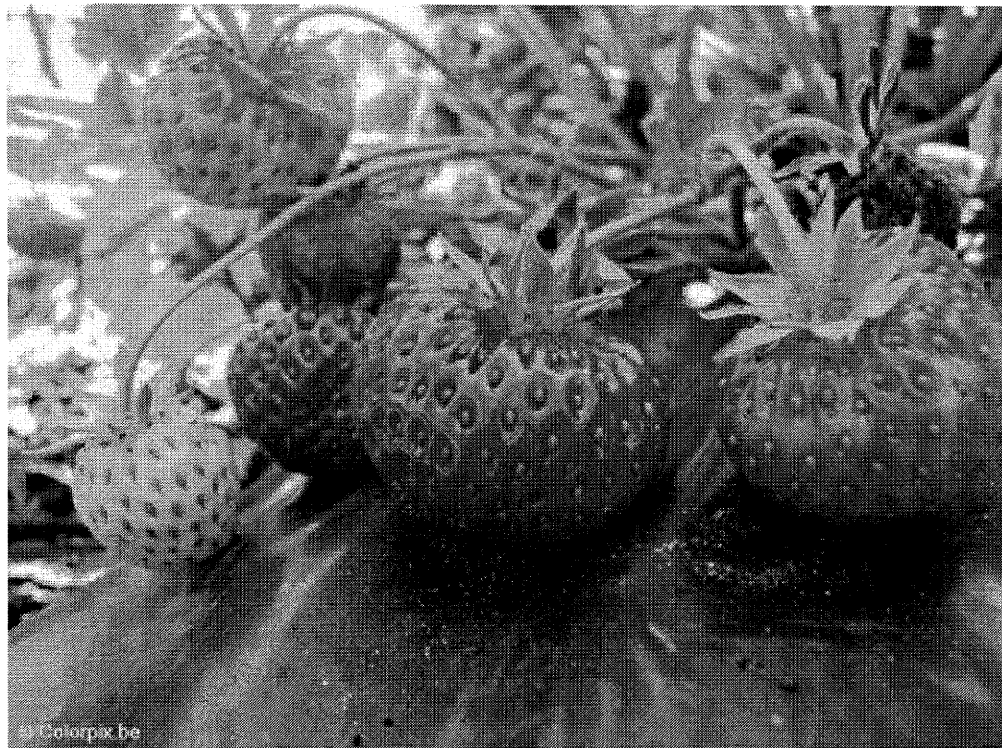
- *Activité 1: Lire les phrases tirées de recettes de cuisine ci-dessous, souligner l'aliment principal du plat et entourer la plante aromatique qui le parfume.*

1. Parsemer de basilic les tomates coupées en rondelles.
2. Ajouter à la viande un bouquet de thym.
3. Mélanger le fromage blanc à la ciboulette hachée.
4. Parsemer de persil haché la salade de pommes de terre.
5. Ajouter 3 feuilles de sauge sur le rôti de porc.

Autres exemples de recettes utilisant des plantes aromatiques :

Poulet à l'estragon, truite à l'oseille, ...

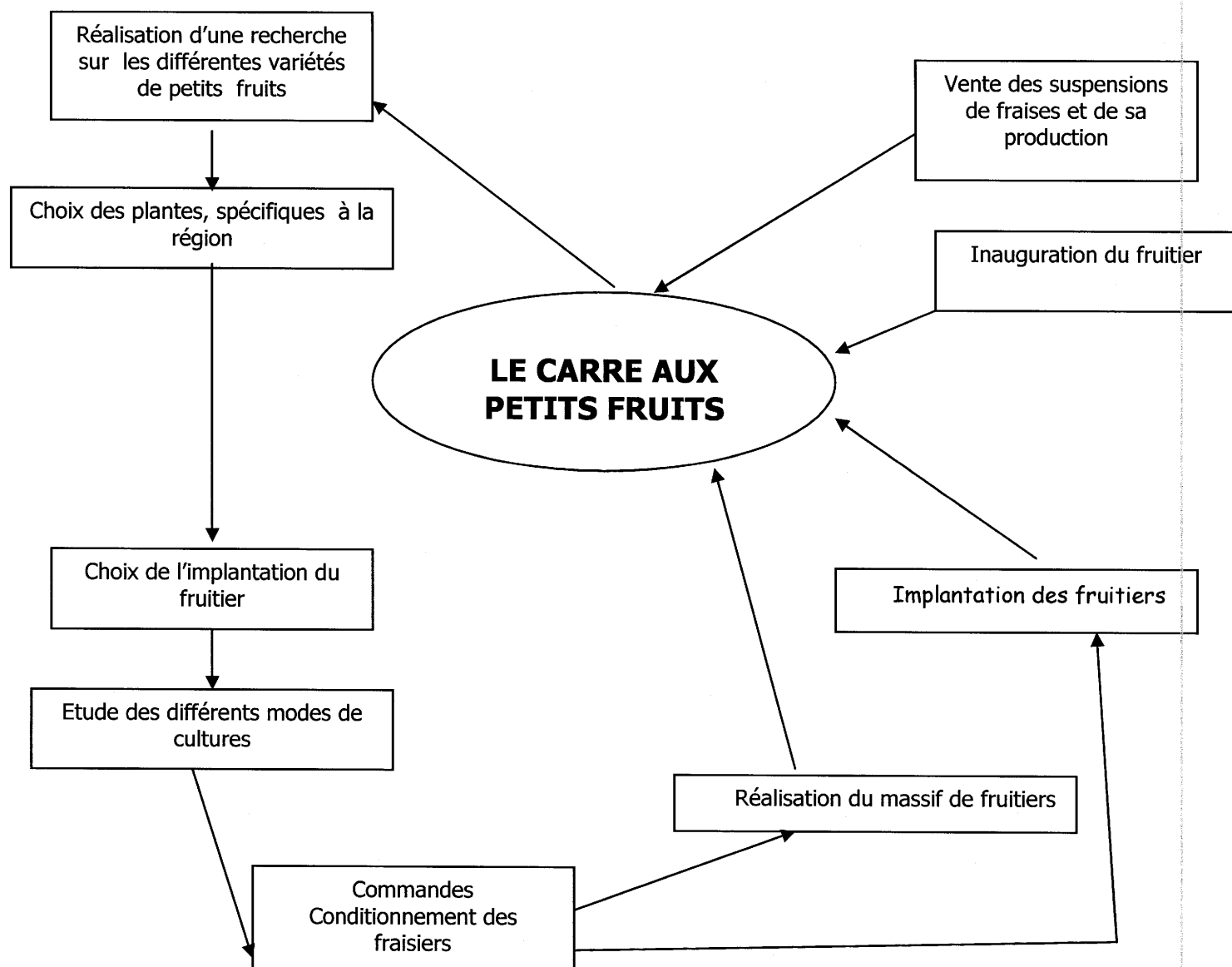
- *Activité 2 : Lister les plantes aromatiques entourées et en proposer d'autres.*
Basilic, thym, ciboulette, persil, sauge +/- estragon, oseille, cerfeuil, ...
- *Activité 3 : Identifier le rôle de la plante aromatique en cuisine.*
Elle apporte du goût



DECOUVERTE DE LA CULTURE DES FRUITS ET DES LEGUMES

Découverte de la production fruitière – Proposition 1

Objectif général : concevoir et réaliser une culture pleine terre et hors sol de petits fruits au sein d'un ouvrage esthétique, avec une possibilité de vendre et déguster la récolte



La découverte de la production fruitière – Proposition 1

« Le carré aux petits fruits »

Formation : SEGPA Champ Espace rural & Environnement

Classe : 3ème

Période : une année scolaire

Durée : 17h

Objectif Général : concevoir et réaliser un culture pleine terre et hors sol de petits fruits au sein d'un ouvrage esthétique, avec une possibilité de vendre et déguster la récolte

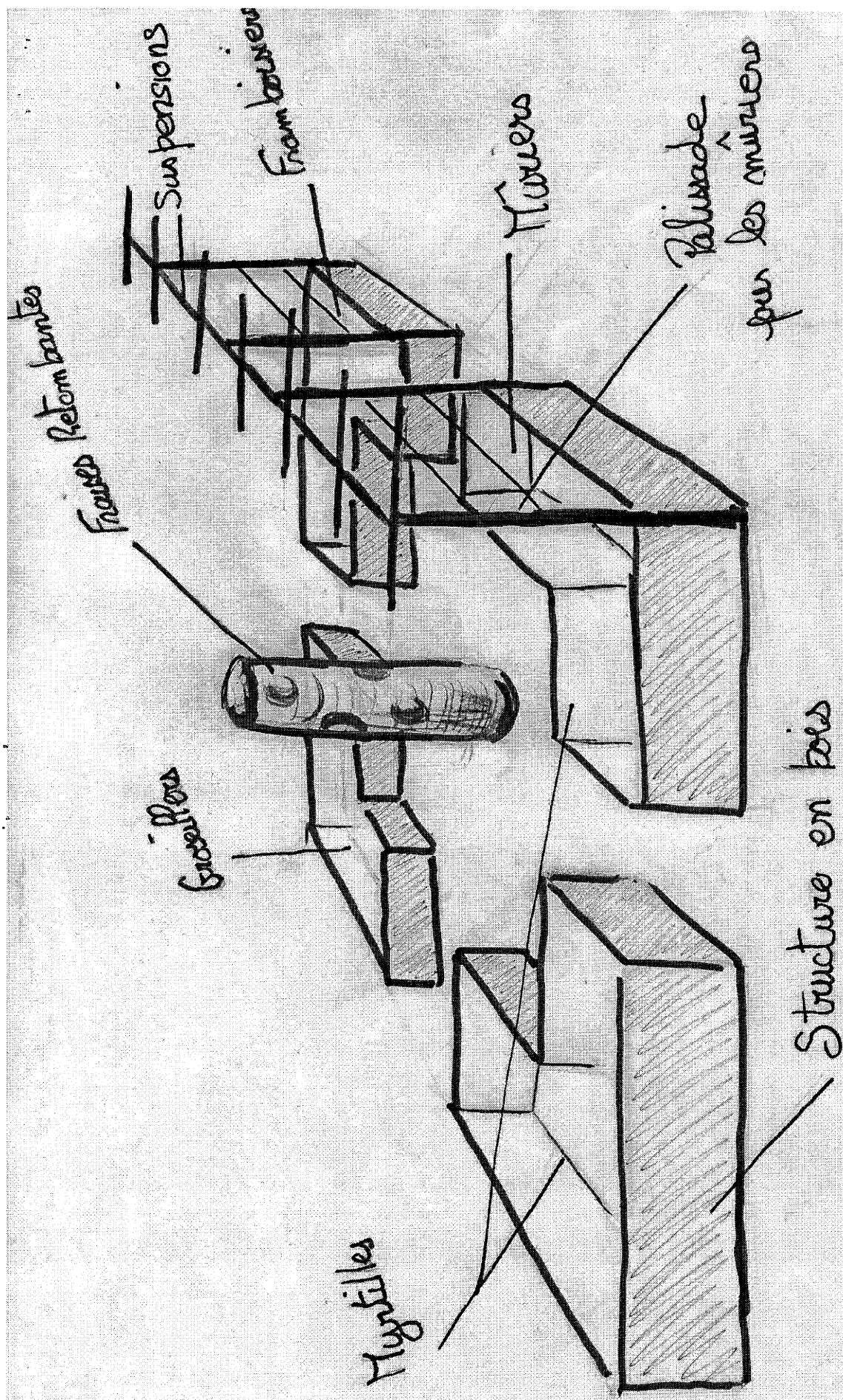
Capacités : s'informer, réaliser, traiter, organiser, rendre compte, communiquer

Pré requis : étude des sols, opérations de mise en culture, organisation et préparation d'un travail, remise en état du poste de travail

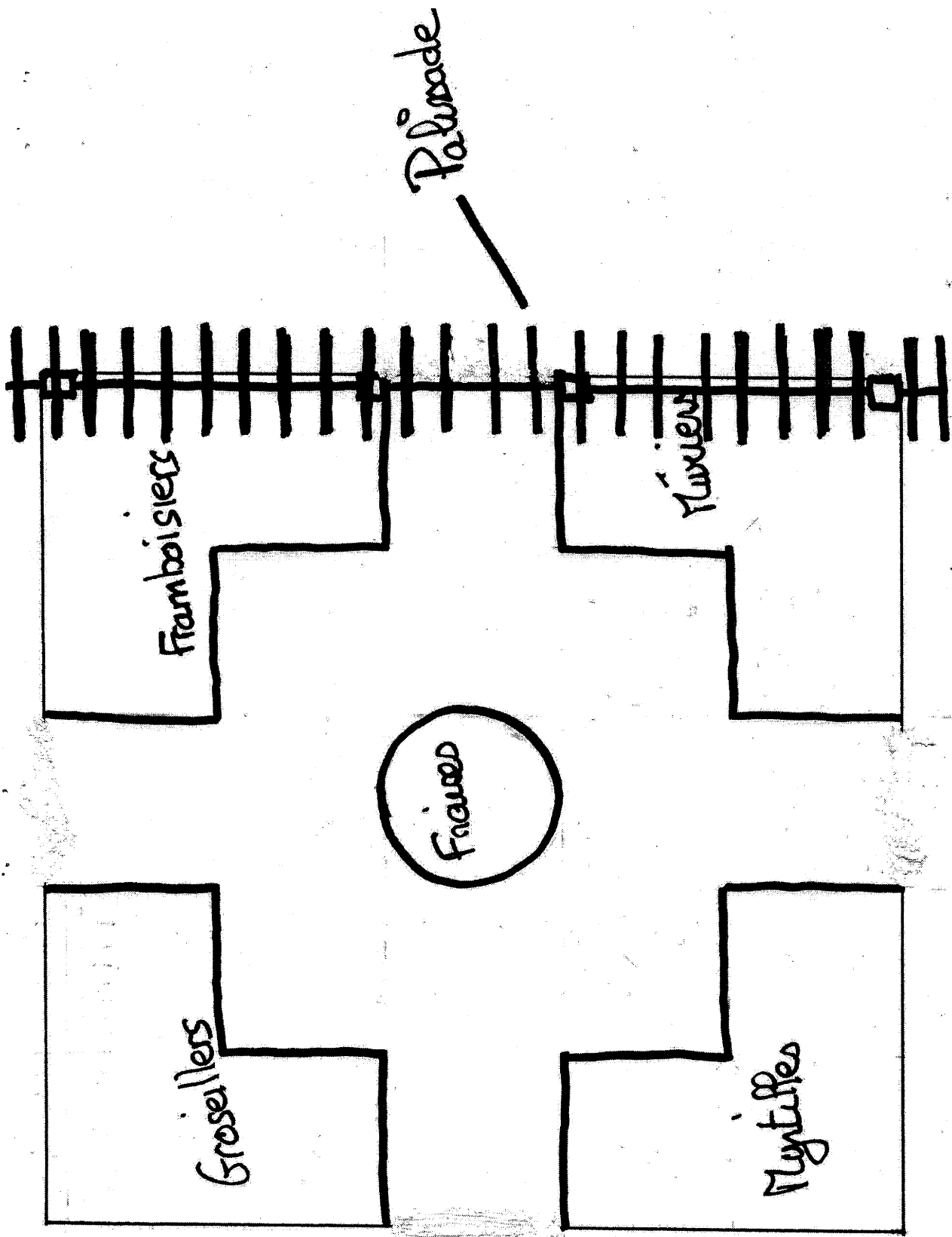
Nombre de séances: 8

Evaluation : évaluation diagnostique (séance 1), évaluation formative (séances 3, 4)

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps
<u>Séance 1</u> Recherche	Identifier les variétés, leur utilisation (HAS), leur exposition, leur implantation géographique de la production en France (PE)	Recherche internet dossier préparé	3h
<u>Séance 2</u> Choix des plantes	Identifier les plants par rapport au recherche Identifier la nature du sol l'exposition Sélectionner les variétés régionales	Dossier recherche Catalogue	1h
<u>Séance 3</u> Choix d implantation Etudes des différents modes de cultures	Exploiter le choix des plantes Observer les alentours Réaliser un plan Structurer les massifs sur plan Identifier les différents modes de culture pleine terre hors sol	dossier exemple de plans Dossier photos à comparer avec questionnaire	3h
<u>Séance 4</u> Commande : plants & conditionnements	Rédiger la commande (PE)	Exemple de bon de commande	1h
<u>Séance 5 :</u>	Conditionner les plants	Plants Conditionnements	1h
<u>Séance 6 :</u> Réalisation du fruitier	Planter, piquer... (PE) Mettre en place la structure surélevée des massifs Mettre en place la structure palissée et le mobilier urbain	Plan	2x2h
<u>Séance 7 :</u> Implantation des fruitiers	Mettre en culture de pleine terre Mettre en culture le mobilier	Plan	2h
<u>Séance 8 :</u> Inauguration	Choisir les invités (PE) Organiser une dégustation en lien avec HAS Vendre les suspensions et/ou production	Lettre type Recette	2h
Temps total			17h



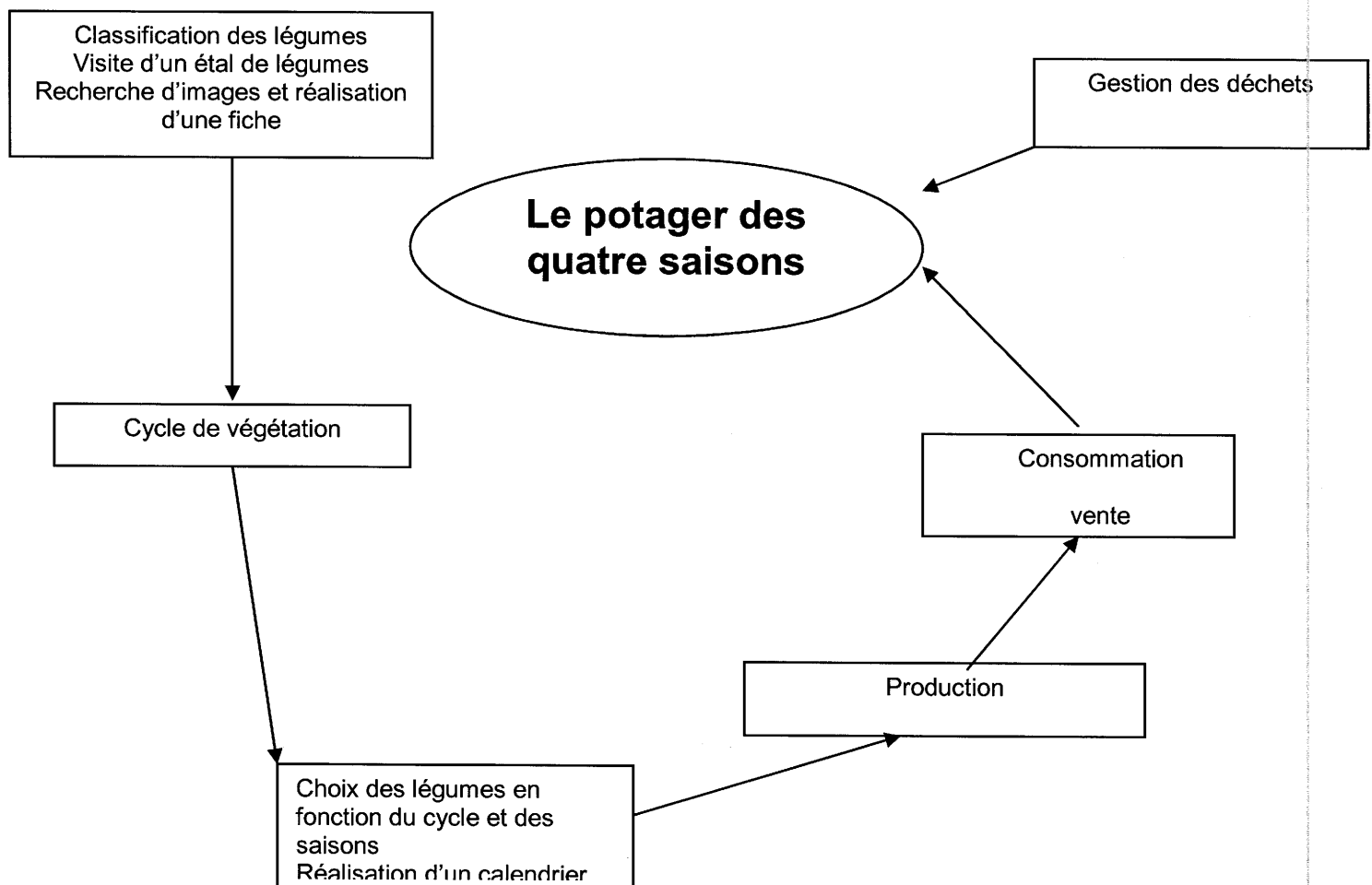
LE CARRE AUX PETITS FRUITS



LE CARRÉ AUX PETITS FRAIS

Découverte de la production légumière – Proposition 2

Objectif général : identifier, produire, utiliser les plantes potagères



La découverte de la production légumière – Proposition 2

« Le potager des quatre saisons »

Formation : SEGPA Champ Espace rural & Environnement

Classe : 3ème

Période : tout au long de l'année scolaire

Durée : 11h + suivi au fil de l'année

Objectif Général : Identifier, produire, utiliser et consommer des plantes potagères

Capacités : s'informer, organiser, réaliser, s'adapter, communiquer

Nombre de séances: 7

Evaluation : Savoirs associés, séances 2 & 7 ; activités pratiques, séances 5 & 6

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps
<u>Séance 1</u> Classification des légumes Visite d'un étal de légumes Recherche d'images et réalisation d'une fiche	Identifier les plantes plus courantes Visiter une halle Exploiter la visite	Lieu de la visite : conseil du responsable du rayon ou maraîcher Fiche ou grille d'enquête	3h
<u>Séance 2</u>	Exploiter la visite Identifier et classer suivant des critères donnés : légumes racines, feuilles, fruits....	DVD Recherche sur Internet Catalogues fiches	2h
<u>Séance 3</u> Cycle de végétation	Définir le temps de culture pour chaque légume de saison	Réaliser un tableau	1h
<u>Séance 4</u> Choix des légumes en fonction du cycle et des saisons réaliser un calendrier	Choisir les légumes pour illustrer chaque saison Etablir l'occupation des surfaces	Utiliser un calendrier Avec notation des productions	2h + 1h
<u>Séance 5</u> Réalisation de la production	semier Planter Repiquer Entretien	Bons de commande Utilisation de différents supports de culture et outillage nécessaire pour chaque intervention	Répartition dans le dernier trimestre
<u>Séance 6 :</u> Consommation vente	Récolter Conserver Conditionner Transformer Consommer Vendre	Support de conditionnement divers Local de stockage Voir atelier HAS Réaliser des affiches tarifs	
<u>Séance 7 :</u> Gestion des déchets	Trier Valoriser	Bac à compost Poubelles	2h
Temps total			11h + SUIVI

DECOUVERTE DE LA PRODUCTION LEGUMIERE - Proposition 2 – Le jardin des quatre saisons

SEANCE n° 5 « Réalisation de la production »

Objectif général : réaliser un semis de légume (petit pois)

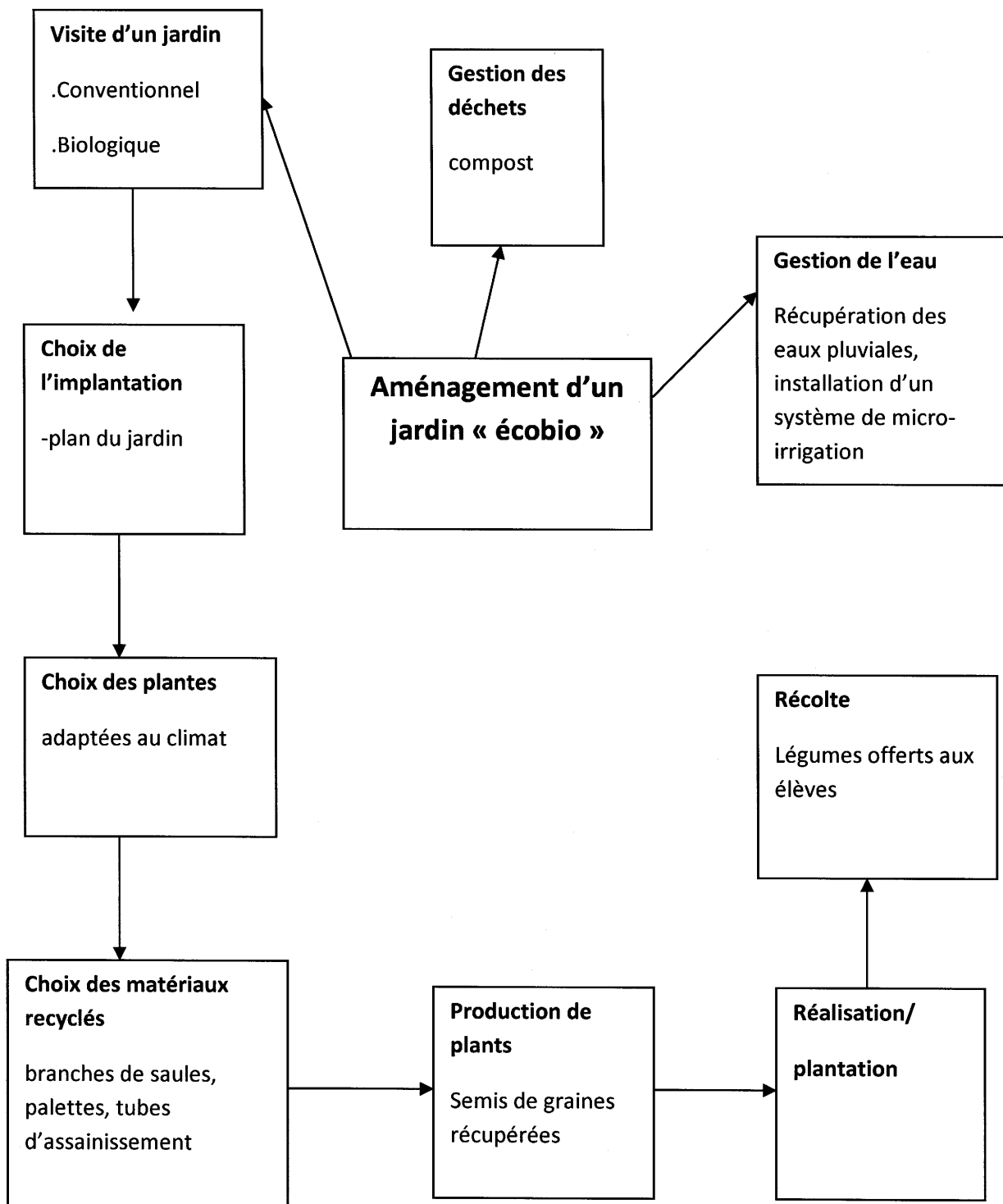
Pré-requis : préparation de la parcelle : bêchage, nivelage, griffage.

Compétences développées : rechercher, décoder et traiter des informations, réaliser un semis.

Etapes <i>Objectifs intermédiaires</i>	Activités professeur	Activités élèves	Supports	Temps
Justifier le choix de la semence	Explicite les critères de choix de la semence en relation avec le calendrier	Recherchent des informations sur catalogue Choisissent les semences adaptées	Catalogue Calendrier Lecture des paquets de graine	20'
Expliquer la réalisation du semis en pleine terre	Explique de la fiche : mise en place du semis en pleine terre Distribuer la fiche technique	Ecoutent observent Complètent la fiche technique avec l'aide du professeur	Rétro ou vidéoprojecteur Fiche sur semis	40'
Réaliser le semis en ligne du petit pois	Rappelle oralement la fiche technique Démontre le traçage des lignes au cordeau, l'ouverture du sillon , la profondeur... Rappelle les règles de sécurité, d'ergonomie, d'économie	Ecoutent Observent de sachet Observent la démonstration	La parcelle L'outillage	90'
Evaluation du semis	Observe, conseille Contrôle du semis réalisé	Réalisent le semis individuellement Respectent les consignes	La ligne utilisée marquée par votre nom, la date, le nom de la plante	15'

Découverte de la production légumière - proposition 3

Objectif général : Réaliser un jardin en utilisant les ressources disponibles



La découverte de la production légumière – Proposition 3

Un jardin « écobio »

Formation : SEGPA Champ Espace rural & Environnement

Classe : 3ème

Période : sur l'année scolaire en plusieurs phases

Durée : h

Objectif Général : Réaliser un jardin en respectant les ressources disponibles

Capacités : S'informer, réaliser, évaluer, rendre compte, s'adapter, rendre-compte

Pré requis : le recyclage

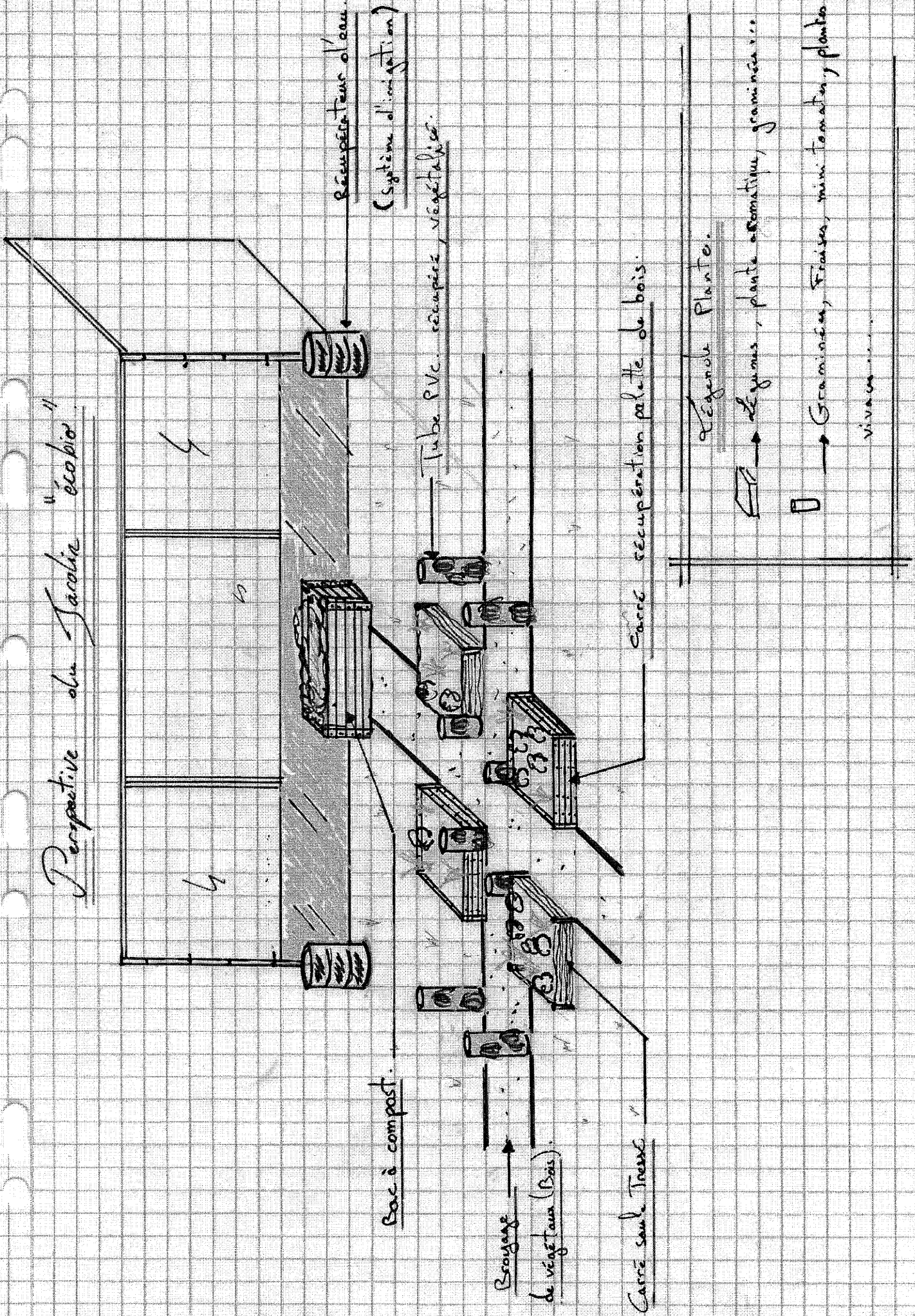
Nombre de séances:

Evaluation

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps
<u>Séance 1 :</u> Visite de jardins	Comparer les deux systèmes de production (bio/conventionnel)	Dossier préparé par l'enseignant Appareil photo	2X2h
<u>Séance 2 :</u> Choix de l'implantation	Exploiter la visite Définir l'orientation, identifier la nature du sol, du climat Dessiner un plan, structurer les parcelles	Dossier Recherche documentaire	2 à 3h
<u>Séance 3 :</u> Choix des plantes	Identifier, sélectionner les plantes à utiliser	Catalogue	2h
<u>Séance 4 :</u> Choix des matériaux recyclés	Utiliser des matériaux en recyclage (gestion des intrants)	Documentation professeur : images, vidéos... Rétro et vidéoprojecteur	1h
<u>Séance 5 :</u> Production de plants	Réaliser les semis (graines récupérées) , le rempotage des jeunes plants	Bon de commande (montrer l'économie réalisée)	2h
<u>Séance 6 :</u> Réalisation/plantation	Structurer le jardin, adapter la mise en place des plantes	plan	*
<u>Séance 7 :</u> Récolte			Au fil du temps
<u>Séance 8 :</u> Gestion de l'eau	Organiser et gérer la récupération de l'eau	Selon matériel choisi	Une journée
<u>Séance 9 :</u> Gestion des déchets	Trier Stocker Éliminer	Pictogrammes Brochures (tri sélectif)	4X15min
Temps total			14h

* Plusieurs séances de 3 heures en fonction de l'ampleur du projet

Perspective du Jardin "écobio"



Récupérateur d'eau.
(Système d'irrigation)

Tube PVC. récupéré, végétalisé.

Bac à compost.

Broyeur
de végétaux (Bois).

Carré récupération palette de bois.

Légumes Plante.

→ Légumes, plante aromatique, graminées etc

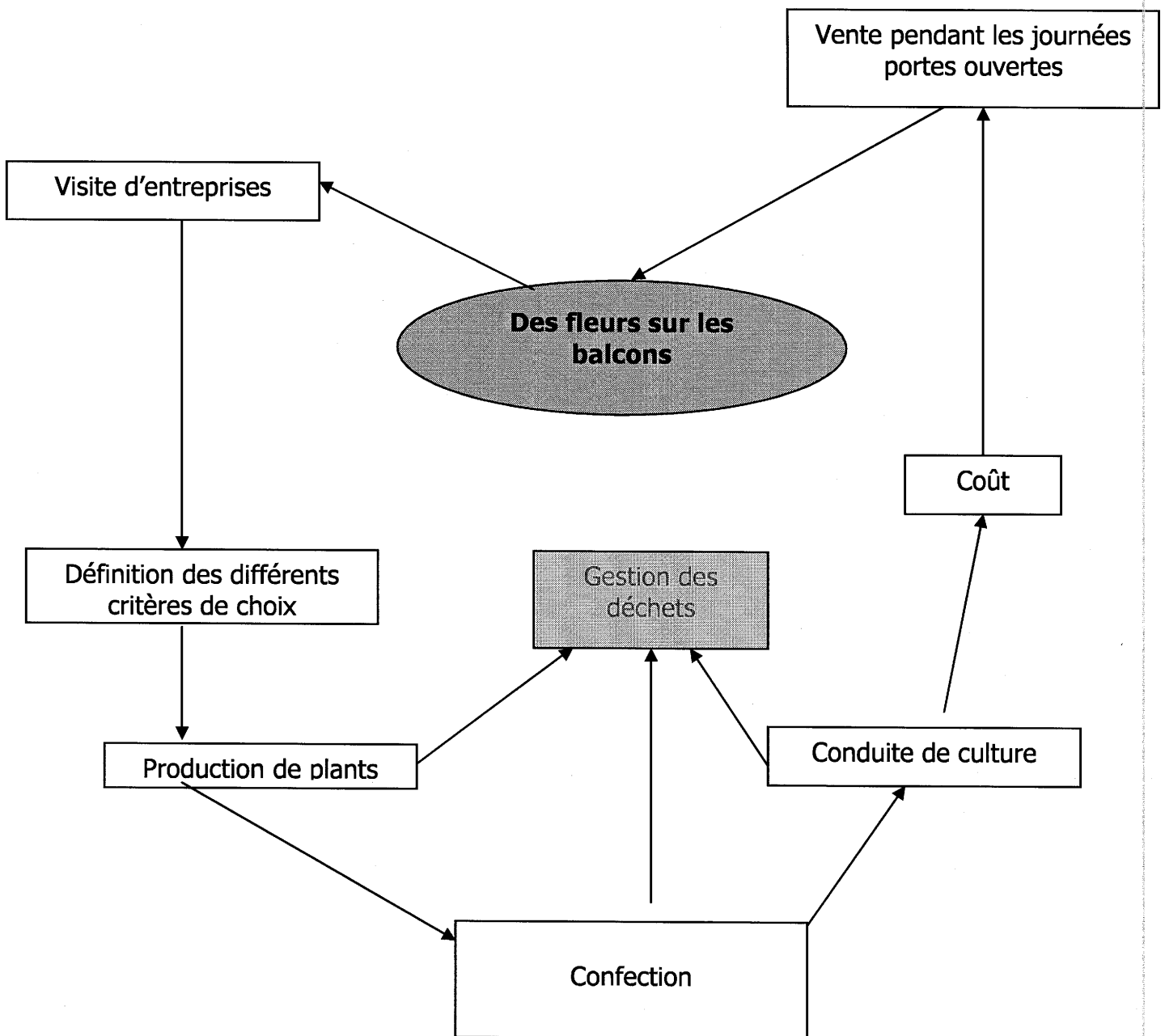
□ → Graminées, Fraises, mini tomates, plantes vivaces...



DECOUVERTE DE LA FLORICULTURE

Découverte de la floriculture – Proposition 1

Objectif général : Produire une jardinière fleurie selon des critères définis par l'élève dans le but de l'offrir à la famille au printemps.



La découverte de la floriculture – Proposition 1

« DES FLEURS SUR LES BALCONS »

Formation : SEGPA Champ Espace rural & Environnement

Classe : 3ème

Période : de février à mai

Durée : 14 h

Objectif Général : Produire une jardinière fleurie selon des critères définis par l'élève dans le but de l'offrir à la famille au printemps.

Capacités : S'informer, réaliser, évaluer, rendre compte, s'adapter

Pré requis : opérations de calcul et de mesure de base

Nombre de séances: 9

Evaluation

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps
<u>Séance 1 :</u>	Présenter le projet Sélectionner les différentes jardinières utilisables		1h30
<u>Séance 2 :</u> Visite d'une jardinerie	Retrouver les différentes jardinières utilisables Visualiser les différentes variétés de plantes utilisables	Caméscope Appareil photos	3h
<u>Séance 3 :</u> Définition des différents critères de choix	Sélectionner 4 plantes parmi les 12 proposées Choisir la jardinière adaptée Etablir le (les) modèle(s) avec la matière d'œuvre	Catalogue Fiches	2h
<u>Séances 4 & 4bis:</u> Production de plants	Semer et bouturer	Greffoir- contenants- substrat-	2 X 2h
<u>Séance 5 :</u> Confection	Disposer les végétaux en fonction des critères définis	Fiche de déroulement de travail	2h
<u>Séance 6 :</u> Conduite de la culture	Arroser Traiter Surveiller	Fiche de reconnaissance de maladies de parasites – fiche technique de la culture Tuyau- pulvérisateur	10min X 15 sem
<u>Séance 7 :</u> Coût	Définir le prix de revient et le prix de vente Eventuellement avec le PE	Tarifs	2h
<u>Séance 8 :</u> Vente	Identifier les conditions de transport Elaborer une fiche d'entretien		La journée
<u>Séance 9 :</u> Gestion des déchets	Trier Stocker Éliminer	Pictogrammes Brochures (tri sélectif)	4X(15min
Temps total			14h

PRIX DE REVIENT PAR COMPOSITION

Matériel/Matériau	Prix TTC (euros)
Jardinière (50X10X10)	2.64
Terreau D	0.45
Perlite	0.05
Engrais Osmocot	0.08
Boutures 3 géraniums 3 Surfinia	3X0.5= 1.5 3X0.39= 1.17
Energie (20% prix de la jardinière plantée)	Geraniums : 0.94 Surfinia : 0.88
TOTAL	Geraniums : 5.66 Surfinia : 5.27

DECOUVERTE DE LA FLORICULTURE – Proposition 1 – « Des fleurs sur les balcons »

SEANCE n° 4 « Semis »

Objectif général de la séance : Etre capable de réaliser un semis

Pré-requis : choix des contenants- connaissances scientifiques (la germination, calcul, les techniques de multiplication des plantes) choix du substrat, choix du matériel

Compétences développées : rechercher, décoder, et organiser l'information, choisir les matériels, mettre en œuvre

Etapes <i>Objectifs intermédiaires</i>	Activités professeur	Activités élèves	Supports	Temps
- choisir les plantes, les repérer, les identifier par rapport à une liste de végétaux adaptés à la culture de balconnières	-donne la liste, explique le classement - propose de les découvrir en image par internet, diaporama, catalogue - imprimer au fur et à mesure les fiches afin de constituer un mini catalogue	-les élèves écoutent -les élèves regardent (diaporama, catalogue)	- catalogue - poste informatique - vidéoprojecteur - liste de plantes	45min
- Consigner des données (PE)	- donne le bon de commande	- remplissent le bon	- bon de commande	20-30min
- traiter/choisir	- donne une liste de matériel -donne les noms et les fonctions	- choisissent le matériel adapté	- liste de matériel	15 min
- réaliser	- prépare les graines	-choisissent les matériels et organisent leur plan de travail -préparent la terrine et sèment les graines	- batte - terrine...	20min

DECOUVERTE DE LA FLORICULTURE – Proposition 1 – « Des fleurs sur les balcons »

SEANCE n° 4 bis « le bouturage »

Objectif général de la séance : Etre capable de réaliser un bouturage

Pré-requis : choix des contenants- connaissances scientifiques (les différentes parties de la plante, calculs, les techniques de multiplication des plantes) choix du substrat, choix du matériel- sécurité

Compétences développées : rechercher, décoder, et organiser l'information, choisir les matériels, mettre en œuvre

Etapes <i>Objectifs intermédiaires</i>	Activités professeur	Activités élèves	Supports	Temps
- choisir les plantes en fonction des pieds-mères disponibles pour la culture de balconnières	- explique les critères de sélection du pied-mère (état sanitaire, état hydrique)	- observent les pieds- mères - observent les boutures racinées	- loupe	10min
- traiter/choisir	- donne une liste de matériel - donne les noms et les fonctions	- choisissent le matériel adapté	- Liste de matériel	15 min
- réaliser	- prépare les pieds-mères	- choisissent les matériels et organisent leur plan de travail - préparent la plaque alvéolée et bouturent	- plaque alvéolée - greffoir - hormone de bouturage	20min