Jardinons à l'école

Fruits et légumes en cuisine et en sciences

Cycle 3 | Unité & diversité du vivant

Liens avec les programmes

Cycle 3

- Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent.
- Classer les organismes.

Compétences et connaissances associées

Cycle 3

- Utiliser différents critères pour classer les êtres vivants.

Matériel

- Prévoir un échantillonnage des fruits et légumes cités dans la fiche pour réaliser une observation directe et pour vérifier la présence de graines (questions 2 et 3) en les coupant en deux.

Déroulement

- Faire réaliser l'activité 1, individuellement ou par groupes de 4 élèves.
- Corriger collectivement en demandant aux élèves de préciser les critères choisis dans leur classement.
- Accepter les critères des élèves, sauf ceux qui seraient trop fantaisistes, montrer qu'il y a différentes façons de classer.
- Faire le lien avec les deux classements qui font l'objet des questions 2 et 3.
- Lire collectivement les définitions des fruits et légumes en cuisine et en biologie et laisser les élèves remplir les tableaux.

Réponses attendues

- **Les fruits des cuisiniers** : fraise – kiwi – clémentine – pomme.
Tous les autres de la liste sont considérés comme légumes.
- **Les fruits des biologistes** : les mêmes que les cuisiniers plus la tomate, la courgette, le poivron, l’avocat.

Prolongements

- Proposer aux élèves de vérifier en coupant en deux ces quatre végétaux : ils renferment bien des graines (le noyau de l’avocat est bien une graine, on le cultive d’ailleurs parfois pour obtenir un nouveau plant d''avocat).
- Demander aux élèves d’établir une liste des « fruits-légumes » : aubergine, courgette, poivron, tomate (la ratatouille est bien une salade de fruits !), concombre, potiron...

Source : www.jardinons-alecole.org