

# Table de découvertes fruits et légumes

Patrimoine, culture  
scientifique et technique



Table de découverte

Cycle : 1, 2 et 3

Durée de la séance : 45 min.

Nombre de séances : 3

## Contexte

La table de découverte « fruits et légumes » est une activité qui peut être réalisée dans le cadre des activités périscolaires et pendant la pause méridienne. Elle permet notamment la découverte du patrimoine des fruits et légumes, de produits locaux et anciens. Qu'ils soient frais, surgelés ou en conserves, les fruits et légumes ont les mêmes qualités nutritionnelles. Leur visualisation et leur découverte permet à l'enfant de construire un répertoire alimentaire des fruits et légumes. C'est la diversité de produits, qu'il est possible de mettre en valeur sur une table de découverte pour le plaisir des yeux et pour développer la curiosité de l'enfant.

## Objectifs

Niveau d'objectif : connaissance et attitude

Conditions de réussite :

Vigilance sur les allergies alimentaires des enfants

### Objectif d'éducation nutritionnelle

- Développer la connaissance et la curiosité des enfants sur la diversité des fruits et légumes selon la saison et la provenance

### Objectifs pédagogiques

- Observer la diversité des couleurs, des formes et des textures des fruits et légumes
- Connaître les formes de conservation et de consommation



## Matériel et préparation

### Pour la table de découverte

Selon la saison et selon la région composer la table de découvertes en prenant 2 ou 3 fruits et légumes dans chacune des 12 familles. Sur la table, il est important de les présenter groupés par famille avec une étiquette pour chaque nom.

12 familles de fruits et légumes :

- Les légumes-feuilles : céleri, chou, épinard, fenouil, oseille, rhubarbe, salade
- Les légumes-tiges : poireau, asperge, chou-rave, pousse de bambou
- Les légumes-fleurs : artichaut, chou-fleur, brocoli, câpre
- Les légumes-racines : betterave, carotte, navet, radis, salsifis,
- Les bulbes (souvent utilisés comme condiments) : ail, échalote, oignon
- Les légumes secs, dont on consomme les graines : fève, haricot sec, lentille, petit pois, pois chiche, soja
- Les légumes-fruits, consommés en tant que légumes, mais constituant le fruit, au sens botanique, de la plante : aubergine, avocat, concombre, cornichon, courge, melon, olive, pastèque, poivron, piment, tomate
- Les « fines herbes », utilisées comme condiments : cerfeuil, persil, estragon, ciboulette, laurier, basilic
- Fruits à noyaux : abricot, avocat, cerise, datte, mangue, pêche, brugnion, nectarine, pêche, prune (mirabelle, pruneau, quetsche et reine-claude)
- Fruits à pépins : coing, grenade, kiwi, litchi, melon, nêfle, pastèque, poire, pomme, raisin
- Petits fruits : airelle, amélanche, canneberge, cassis, fraise, framboise, groseille, groseille à maquereaux, mûre, myrtille
- Fruits à coque : amande, noisette, noix, noix de coco, pistache

**Pour l’affichage des fiches explicatives** : un panneau d’affichage, fiches repères PNNS, fiche PNA de présentation des produits locaux.

## Déroulement

### Séance 1

#### Une très grande famille

L’objectif de cette séance est de faire découvrir la richesse et la diversité des 12 familles de fruits et légumes.

Pour chaque famille, la découverte se fait en trois temps :

- sur le nom de la famille
- sur la connaissance des aliments : les enfants nomment les aliments qu’ils connaissent et pour les inconnus, des petites étiquettes peuvent être faites.
- sur les caractéristiques visuelles de chaque familles, selon les formes et volumes, les couleurs, l’apparence.

Des photos de chaque famille peuvent être réalisées pour pouvoir mémoriser la table de la découverte et prolonger l’activité à d’autres séances.



Les fruits et légumes pourront être conservés et transformés pour les séances suivantes en atelier de dégustation. Les fruits seront transformés en salade de fruits et les légumes en soupe froide ou chaude.

### **Séances 2 et 3**

#### **Du jardin à l'assiette**

L'objectif de cette séance est de connaître les modes de conservation et de conditionnement ainsi que les préparations culinaires autour des fruits et légumes.

A partir d'un portrait chinois « Si j'étais un fruit ou un légume, je serai ... », les enfants peuvent constituer, en collage sur une feuille, une épicerie ou une étagère rassemblant les variétés, modes de conditionnement et de préparation avec cet aliment. Des catalogues publicitaires peuvent aider les enfants à constituer une banque à image des différents modes de conservation et présentation des fruits et légumes : frais conditionné en vrac, en barquette ou en filet, en sachet sous vide, en conserve, en surgelés, déshydratés, séchés, en liquide bouteille, cannette... Ces pages pourront constituer un livre sur des histoires de vie des fruits et légumes de la récolte à l'assiette en passant par les recettes.

En collectif, ces images pourront être associées artistiquement pour construire poster, tableau, une fresque ou un décor représentant les fruits et légumes dans tous leurs états selon les saisons, les régions, les pays, d'hier ou aujourd'hui.

## **Variantes**

#### **Un répertoire en image des expressions avec des fruits et légumes**

Sous forme de fresque, de livre ou de poster, il s'agit de mettre en image type bande dessinée, différentes expressions sur les fruits et légumes comme :

« Tomber dans les pommes, , Presser comme un citron, Se fendre la poire, Ramener sa fraise, Être une bonne poire, Être mi-figue mi-raisin, Être haut comme 3 pommes, La cerise sur le gâteau, Se fendre la pêche, Avoir la tête comme une pastèque, Se prendre une châtaigne, Avoir une tête de chou, Quelle grande asperge, Être rouge comme une tomate, Faire le poireau, Raconter des salades, Avoir un cœur d'artichaut, Être habillé comme un oignon, Ne pas avoir un radis, Les carottes sont cuites,...»

#### **T'as de beaux yeux**

Il s'agit de mettre en scène des fruits et légumes pour devenir personnage ou visage à l'exemple de la campagne sur les moches fruits ou le livre T'as de beaux yeux De Didier Zanon collection Sarbacane.

*Ressources : vidéo*

*Fiche connaissance : Message nutrition santé / Plaisir et alimentation / Mise en valeur du patrimoine alimentaire*

