

# Intérêts pédagogiques : Des champs et des cultures

Programmes 2015-2016

Des champs et des cultures	Programme	Autres pistes	Documents annexes
<p><b>Dans une ferme, je vois, j'observe et je m'interroge</b>  <b>Quels types de cultures ?</b>                      - inventaire et classement :                      - céréales / fruitières / plantes sarclées / vigne / cultures spéciales / prairies                      - surfaces cultivées                      - évolution  <b>Quelles fonctions ?</b>                      - commercialisation                      - culture pour l'élevage personnel                      - culture pour la consommation personnelle                      - évolution  <b>Quelle(s) utilisation(s) du milieu ?</b>                      - la terre                      - préparation / les engrais / le rendement / l'assolement, la jachère cultures particulières (sous serre, hors sol)                      - les plantes : semailles/ plantations / récolte (et stockage) / entretien                      - évolution  <b>Quelle gestion ?</b>                      - ventes/achats : types coopératif /individuel                      - consommateur                      - stockage                      - évolution  <b>Quelles aides ?</b>                      - l'outillage                      - le personnel : familial /saisonnier / entreprise                      - évolution</p>	<p><b>Comment reconnaître le monde vivant</b>  <b>Connaître les caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.</b>                      Identifier ce qui est animal, végétal, minéral ou élaboré par des êtres vivants.                      » Développement de végétaux.                      » Le cycle de vie des êtres vivants.                      » Quelques besoins vitaux des végétaux                      Identifier les interactions des êtres vivants entre eux et avec leur milieu.                      » Diversité des organismes vivants présents dans un milieu et leur interdépendance.                      » Relations alimentaires entre les organismes vivants.</p> <p><b>Reconnaitre des comportements favorables à sa santé</b>                      2 Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : variété alimentaire,...                      » Catégories d'aliments, leur origine.                      » Les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger).                      » La notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).</p>	<p>Peut-on regrouper les cultures ?                      Y a t-il une dominante ou pas ?                      A quoi cela sert-il ?                      A qui cela sert-il ?                      Les plantes peuvent-elles vivre sans eau ? Sans engrais ? Quels choix et sélection des produits ?                      Où se procure-t-on les produits ?                      (semences, engrais, ...)                      Pourquoi sous serre ?                      Quelles conditions sous serre ? (avantages et inconvénients)                      Pourquoi ramasse-t-on des produits verts (non mûrs) ? (pourrissement et moisissures)                      A qui vend-t-on ?                      Où partent les produits? A quoi sert une coopérative ?                      Quels choix et sélection des produits ?                      Où se procure-t-on les produits ?                      Quelle évolution des méthodes ?</p>	<p>Photographies                      Plan                      Etiquettes de produits</p>