

Le monde, mes sens et moi - Petite section

Points du programme

- **Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets**

Les élèves dépassent peu à peu leurs représentations spontanées grâce à l'observation, la manipulation, l'expérimentation et aux activités langagières qui les accompagnent. La description à l'oral des actions (« ce que je fais ») et des résultats (« ce qui se passe ») facilite la mise en relation des causes et des effets. La séquence mobilise quatre sous-domaines :

- **Découvrir le corps humain et la santé** : les sens, les organes sensoriels, l'hygiène, une première approche nutritionnelle liée à l'éducation au goût (en lien possible avec l'EVAR).
- **Découvrir les animaux et les végétaux** : les fruits sont des végétaux ; leurs graines sont une étape du cycle de vie d'une plante.
- **Découvrir les objets et les matériaux** et **Découvrir les états de la matière et les mélanges** : couper, presser, filtrer, écraser, cuire, mélanger.
- **Le langage oral et écrit - Les premiers outils mathématiques**

La séquence nourrit l'enrichissement du lexique et offre des occasions de comparer des objets (longueur, masse), de dénombrer et de comparer de petites collections.

Objectifs d'apprentissage

Niveau « à aborder avant 4 ans », adapté à la petite section.

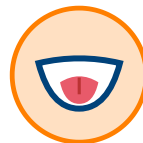
- **Corps humain et santé** : découvrir les sens utilisés lors d'expériences sensorielles variées ; nommer quelques parties du corps ; respecter quelques règles d'hygiène de vie (lavage des mains avant et après la dégustation) avec l'aide de l'adulte.
- **Animaux et végétaux** : repérer et nommer des caractéristiques morphologiques de végétaux (feuille, tige, queue du fruit...) ; observer les graines, pépins et noyaux.
- **Objets et matériaux** : reconnaître et comparer des matériaux usuels à partir de perceptions sensorielles ; repérer des transformations sous l'effet d'actions mécaniques (couper, presser, écraser) ; utiliser des objets en connaissant leur nom et leur fonction.
- **États de la matière et mélanges** : explorer des caractéristiques des solides et des liquides (jus, morceaux, purée) ; réaliser et observer des mélanges.
- **Langage et premiers outils mathématiques** : enrichir son lexique, nommer et décrire ; comparer des objets (longueur, masse), dénombrer et comparer de petites collections.



la vue



l'odorat



le goût



le toucher



l'ouïe

Présentation. L'école maternelle suscite toutes les occasions d'une découverte active du monde. Avant leur entrée à l'école, les élèves se sont déjà familiarisés avec des objets, des êtres vivants et des phénomènes naturels. Le fil conducteur de cette séquence est un **panier de fruits**. À partir des perceptions individuelles, il s'agit d'activer les cinq sens et de les associer à leurs organes, de rendre plus rationnelles les prises d'informations (observer, comparer, trier, ordonner) et d'élaborer des représentations du monde à partir de la réalité perçue, en les disant avec un lexique précis. Les fruits sont à la fois des **végétaux**, des **objets de découverte sensorielle** (matières, textures, odeurs, saveurs) et des **supports de transformations**.

Version actualisée avec le programme de l'école maternelle (cycle 1), BO n° 19 du 7 mai 2026, en vigueur à la rentrée 2026-2027.

Ce qui change

- Un seul domaine, « **Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets** », avec trois niveaux de progression (« avant 4 ans », « à partir de 4 ans », « à partir de 5 ans »), chacun assorti d'exemples de réussite.
- La découverte sensorielle relève du sous-domaine « **Découvrir le corps humain et la santé** ».
- Les manipulations de matières relèvent de « Découvrir les objets et les matériaux » et de « Découvrir les états de la matière et les mélanges ».
- Le fruit est aussi une entrée dans « Découvrir les animaux et les végétaux ».
- Le programme insiste sur l'alternance exploration libre / temps dirigés, les ouvrages documentaires, les traces écrites co-élaborées et un premier contact à mains nues avant l'usage d'outils.

Matériel

- Une corbeille de fruits variés et de saison : banane, pomme, poire, ananas, orange, pamplemousse, citron, clémentine, mangue, avocat, raisin, kiwi, lychee, noix de coco...
- De petits paniers, un imagier des fruits, des « cartes-fruits » et un panier-support.
- Un sac ou une boîte à toucher, des boîtes à odeurs, des boîtes à bruits.
- Une balance, des bandes de papier, de la ficelle.
- Couteaux à bout rond, fourchettes, cuillères, presse-purée, presse-agrumes, filtre ou passoire, assiettes.
- De la peinture, des éponges, du plâtre (empreintes).
- Des ouvrages documentaires sur les fruits, les cinq sens, la plante.
- Mulotte, la marionnette de la classe.

Prolongements pour la moyenne et la grande section

La séquence peut être reprise avec des exigences plus élevées (« à partir de 4 ans » et « à partir de 5 ans ») :

- identifier et nommer les organes sensoriels et les modalités de perception associées (les yeux et la vue, le nez et l'odorat, la langue et le goût, la peau et le toucher, l'oreille et l'audition) ;
- différencier un objet du matériau qui le constitue, classer à partir de tests de propriétés ;
- reconnaître les étapes du cycle de vie d'une plante (du fruit à la graine puis à la germination) ;
- suivre une recette ou une fiche technique en respectant la chronologie des étapes ;
- distinguer les solides qui se dissolvent dans l'eau de ceux qui ne se dissolvent pas (sucre, sel, sable...) ;
- identifier et prévenir les risques liés à certains objets.

Conditions de mise en œuvre

La séquence se déroule sur **six à huit semaines** et peut être proposée à tout moment de l'année ; le choix des fruits s'adapte à la saison et aux fruits locaux. Les fruits peuvent être apportés par le professeur ou achetés lors d'une sortie au marché. En fin d'année, une courte « enquête-interview » du marchand de primeurs est possible (questions préparées avec le professeur sur son métier, les fruits, leur provenance).

Se succèdent :

- des **regroupements** en début et en fin de séance : reformulation, mémorisation, mise en commun, présentation des consignes ;
- des **ateliers** de 15 à 20 minutes, individuels ou par petits groupes (dirigés ou en autonomie), organisés en roulement sur plusieurs jours pour que chaque élève passe dans toutes les activités ;
- des **temps d'exploration libre** dans le « coin sciences », pour que chacun répète à son rythme et constate des régularités.

Une activité dirigée peut devenir une activité en autonomie quand la familiarisation avec le matériel et la consigne est suffisante. On garde alors le même support en variant la consigne.

Principes d'organisation à respecter :

- **Un premier contact à mains nues** avec les fruits (toucher, sentir, peser) avant d'utiliser couteaux, presse-purée ou autres outils.
- **Un étayage langagier** du professeur pendant les phases exploratoires, qui accompagne les actions (« ce que je fais ») et les résultats (« ce qui se passe »).
- **Des ouvrages documentaires** pour vérifier, comparer ou compléter ce que les élèves observent.
- **Des traces écrites co-élaborées avec les élèves** : panneaux de tri, tableaux de synthèse, imagier, affiche de la recette, affichés à hauteur d'enfants.
- **Une participation active de tous**, filles et garçons.

Le lexique à construire

Il est essentiel de reprendre chaque jour le champ lexical étudié et les images mentales associées. On veille à donner et faire utiliser, au-delà des noms, des verbes d'action et des qualificatifs.

Noms - fruits et parties	ananas, avocat, banane, citron, clémentine, kiwi, lychee, mangue, noix, noix de coco, orange, pamplemousse, poire, pomme, raisin ; cœur, coque, épluchure, feuille, grain, graine, grappe, jus, noyau, pépin, peau, queue, quartier, tranche
Noms - matériel	panier, couteau, fourchette, cuillère, presse-purée, passoire ou filtre, assiette, balance
Noms - corps et sens	les yeux, le nez, la langue, la peau, l'oreille ; la main, les doigts
Verbes	boire, couper, écraser, éplucher, peler, faire cuire, filtrer, goûter, manger, mélanger, observer, peser, presser, regarder, sentir, toucher, tâter, écouter, secouer, ranger, trier
Adjectifs	couleur : jaune, marron, orange, rouge, vert – taille et forme : allongé, gros, long, petit, ovale, rond – goût : acide, bon, sucré – texture : doux, lisse, piquant, rugueux, dur, mou, poilu

Hygiène, santé et sécurité

Le programme demande de sensibiliser les élèves aux règles de sécurité et à la prévention des risques liés aux activités (chutes, outils qui pincement ou coupent, petits objets pouvant provoquer un étouffement) et d'amorcer une éducation à la santé, y compris une première approche des questions nutritionnelles.

L'hygiène

- Lavage des mains avant et après les manipulations et dégustations, avec l'aide de l'adulte, puis de plus en plus en autonomie.
- Remise en ordre et propreté des tables et des locaux.
- Tri et dépôt des épluchures et déchets dans la poubelle appropriée.

La sécurité

- **Outils** : couteaux à bout rond uniquement ; les fruits durs (noix de coco, noix) sont ouverts par l'adulte seul ; les élèves observent et touchent ensuite.
- **Cuisson** : plaque hors de portée, élèves à distance, observation à tour de rôle avec l'adulte.

Étouffement : en petite section, privilégier des fruits coupés en petits morceaux adaptés, retirer pépins et noyaux, couper les raisins et les lychees, ne pas faire goûter de noix ou de fruits secs entiers. Surveillance constante pendant la dégustation.

Allergies : se renseigner auprès des familles et de l'équipe (PAI éventuels) avant toute dégustation ; certains fruits exotiques, le kiwi et les fruits à coque sont fréquemment en cause.

Conservation et préparation : fruits lavés, surfaces et ustensiles nettoyés, produits non consommés jetés le jour même. Vérifier les consignes sanitaires actuelles auprès de la circonscription (les textes cités dans l'ancienne version datent de 2002).

Si on découvrait les fruits ? - Vue d'ensemble

Attitudes recherchées : se poser des questions, s'étonner, être curieux ; écouter les consignes et respecter les règles de sécurité ; observer ; manipuler librement ; s'impliquer dans une activité de recherche ; être patient ; respecter les conditions d'écoute et, en fin d'année, la prise de parole.

Séances	Titre	Activités	Objectifs d'apprentissage du programme
1 et 2	Si on découvrait et triait les fruits ?	Découvrir, nommer, observer, comparer, trier selon des critères perçus par les sens, représenter	Découvrir les sens utilisés lors d'expériences sensorielles variées ; reconnaître et comparer des matériaux à partir de perceptions sensorielles ; enrichir son lexique
3	Si on comparait les fruits : entiers, coupés, pressés, cuits ?	Couper, observer l'intérieur, presser et filtrer, écraser, cuire, goûter	Repérer des transformations sous l'effet d'actions mécaniques ; réaliser et observer des mélanges ; utiliser des objets en connaissant leur nom et leur fonction ; prévenir les risques
4	Si on se souvenait ?	Reprise du lexique, jeux, évaluation, éventuel prolongement vers la plante	Mémoriser et réemployer le lexique ; reconnaître une étape d'un cycle de vie (en prolongement)

Séances 1 et 2 : si on découvrait les fruits ? Si on triait les fruits ?

Objectifs : découvrir les sens utilisés lors d'expériences sensorielles variées ; reconnaître et comparer des matériaux à partir de perceptions sensorielles ; enrichir son lexique.

1. Regroupements

Découverte du panier de fruits. Les élèves sont réunis au coin regroupement autour du professeur et de Mulotte, la marionnette de la classe. Ce matin, Mulotte a apporté un cadeau : un panier magnifiquement emballé. « *Qu'y a-t-il dans le panier de Mulotte ?* » Les élèves découvrent des fruits très variés. Chaque enfant évoque ses impressions : il est important de recueillir les premières perceptions et les expériences antérieures. Le panier est vidé progressivement et les élèves nomment chaque fruit.

Cette phase est fondamentale pour repérer les fruits mal connus ou confondus (mangue/pomme, mangue/pamplemousse, avocat/poire, clémentine/orange). Le professeur ne donne pas immédiatement la réponse exacte et prend en compte les idées préalables des élèves : on dépasse les représentations spontanées par une observation plus fine, menée plus tard.

Tri par « familles » de fruits. On se remet en mémoire « le cadeau de Mulotte ». Les élèves déposent les fruits dans de petits paniers en les classant par « familles » (les pommes de différentes couleurs, les oranges, les bananes, les poires...) et en nommant chaque famille.

Retour sur les confusions (séance 2). À l'aide de l'imagier, le professeur favorise la réutilisation du lexique : « *Vous avez confondu la pomme, la mangue et le pamplemousse ! Regardez bien ces fruits. Qu'est-ce qui est pareil, ou pas pareil ?* » On compare trois fruits en mobilisant tous les sens : on regarde (couleur, taille, forme, queue), on sent (« *ont-ils tous la même odeur ?* »), on touche (« *mou ou dur ? Peut-on enfoncer le doigt facilement ?* »), on soupèse. Les élèves identifient et nomment ce qui a causé la confusion.

Énonciation des critères de tri. Le professeur demande aux élèves d'énoncer des critères pour différencier les fruits : couleur, forme (rond, allongé), taille (grand, moyen, petit), odeur, texture (doux, lisse, piquant), poids. Des ateliers complémentaires sont alors mis en place selon les critères cités.

Synthèse. Un panneau récapitulatif est élaboré avec la classe ou un petit groupe (par exemple « du plus petit au plus grand ») : c'est la trace écrite co-construite avec les élèves.

2. Ateliers de langage

Imagier des fruits (activité dirigée, groupes de six à huit enfants, pendant toute la séquence). Les premiers ateliers consistent à mettre en correspondance les fruits réels et leurs images. Puis chaque enfant doit savoir : reconnaître le fruit nommé par l'adulte ; reconnaître l'image du fruit désigné ; nommer le fruit montré ; nommer le fruit représenté sur la carte. L'imagier peut être fabriqué avec les élèves, laissé en libre accès ou affiché à hauteur d'enfants, pour favoriser les échanges spontanés.

Jeu du panier de fruits. Le professeur fabrique des « cartes-fruits » à placer sur un panier-support (pâte à fixer ou scratch). Premiers ateliers : mettre en correspondance cartes et emplacements. Puis, selon le niveau : nommer le fruit et placer la carte (activité guidée) ; trier par couleur à partir d'un « carton de commandes » (autonomie) ; approche des quantités : remplir le panier avec autant de cartes que d'emplacements, réaliser une collection demandée par le carton de commandes (par exemple trois poires, deux mangues). En petite section, on commence par de très petites quantités.

Séances 1 et 2 (suite) : ateliers

3. Ateliers de découverte sensorielle et scientifique

Le programme recommande de commencer par un contact direct, à mains nues, avec les matériaux. Les activités dirigées se font en groupes de six à huit élèves pour favoriser les échanges et les premières justifications.

- **Tri selon la couleur (vue)** : grouper les fruits de même couleur, puis les associer à une étiquette de couleur ; l'adulte fait nommer fruits et couleurs.
- **Tri selon la texture (vue, toucher)** : passer les fruits dans la main, sur la paume, sur la joue pour comprendre poilu, rugueux, piquant, lisse ; classer en « lisse » et « pas lisse », avec des références matérielles (papier de verre, velours). Prolongement : fabriquer un domino tactile à partir de matériaux variés.
- **Sac ou boîte à toucher** : retrouver un fruit connu caché dans un sac, uniquement par le toucher.
- **Tri selon l'odeur (odorat)** : « ça sent » ou « ça ne sent rien », avec des boîtes à odeurs (boîtes à chaussures au couvercle percé) contenant des fruits entiers, coupés ou des pelures d'agrumes. Répéter pour mémoriser les parfums caractéristiques (orange, banane, clémentine...). Les yeux bandés ne sont proposés que si les enfants l'acceptent.
- **Tri selon la forme (vue, toucher)** : « Ça roule comme une balle ou ça ne roule pas ? » (lien avec les formes et solides géométriques en mathématiques).
- **Tri selon la taille et la masse** : classer « du plus petit au plus grand », « du plus lourd au plus léger ». Prolongement : bandes de papier, ficelle, balances de plusieurs types (comparaisons de longueur et de masse).
- **Faire du « bruit » avec les fruits (ouïe)** : secouer des boîtes à bruits contenant des noix (fermées et inaccessibles aux enfants), comparer les sons, retrouver la boîte qui contient le plus, le moins ou une seule noix en utilisant seulement les oreilles, puis vérifier en ouvrant.

4. Ateliers de graphisme et d'arts plastiques

- **Dessiner les fruits du panier** (autonomie).
- **Dessin d'observation** (dirigé) : choisir la couleur, tracer le contour du fruit posé sur la feuille pour déterminer sa taille et sa forme, observer les caractéristiques (queue, taches). Le professeur note la légende dictée par l'enfant (« c'est la queue de la pomme »). Le dessin des fruits évolue vers plus de précision.
- **Empreintes des fruits** : tremper les fruits dans de la peinture assez liquide et les rouler sur une feuille pour garder la trace de la peau et prendre conscience des textures (groupes de quatre ou cinq).

5. Dégustation

Elle se prépare en atelier avec l'adulte (groupes de cinq à six élèves) : les enfants découvrent des ustensiles, choisissent l'outil adapté (éplucher, couper), répartissent les morceaux dans les assiettes. Ils goûtent chaque morceau l'un après l'autre et disent leurs impressions (sucré, acide, ou plus simplement « ça pique, ça ne pique pas »). C'est une véritable éducation au goût, par exemple en proposant un fruit différent chaque jour. Pour la petite section, les fruits sont préparés par l'adulte en morceaux adaptés (voir l'encadré sécurité).

Séance 3 : si on comparait les fruits ?

Objectifs : repérer des transformations sous l'effet d'actions mécaniques ; réaliser et observer des mélanges ; utiliser des objets en connaissant leur nom et leur fonction ; prévenir les risques.

1. Regroupements

Observation de l'intérieur des fruits. « On a observé l'extérieur des fruits... Et si on regardait à l'intérieur ? À votre avis, qu'allons-nous voir ? » Les élèves imaginent l'intérieur, puis vérifient en ouvrant les fruits (l'adulte coupe). Ils observent et mettent en mots ce qu'ils voient, sentent et touchent : chair molle ou dure, pépins, noyaux, quartiers des agrumes. L'ouverture de la noix de coco, faite par l'adulte, permet de découvrir sa solidité et l'« eau de coco ». On relie le fruit entier, le fruit coupé et ce que contient l'intérieur : **les graines, pépins et noyaux sont à l'origine de nouvelles plantes**, première approche du cycle de vie des végétaux.

Retour sur la dégustation des fruits crus. Chaque enfant dispose d'une assiette avec des morceaux de plusieurs fruits qu'il essaie de reconnaître avant de les manger, en utilisant ses sens (couleur, odeur, aspect, texture de la chair). Questions du professeur : « Mange-t-on la peau de tous les fruits ? Comment l'enlever ? Quels outils pour éplucher ? Les fruits ont-ils tous le même goût ? » Prolongement possible : une salade de fruits.

2. Ateliers scientifiques : transformer les fruits

Presser et filtrer (atelier jus). Presser des agrumes (orange, clémentine, citron), filtrer le jus avec une passoire ou un filtre, comparer le jus et la pulpe (solide et liquide), goûter. Le professeur fait verbaliser : « ce que je fais » (*je presse, je filtre*), « ce qui se passe » (*le jus coule, la pulpe reste*).

Comparaison fruits crus et fruits cuits : la compote de pommes. Une journée est consacrée à la réalisation d'une compote de pommes (recette, mise en œuvre, cuisson, dégustation). La recette est affichée et découverte collectivement : de quoi s'agit-il ? De quoi a-t-on besoin ? Comment doit-on procéder ? Les élèves décrivent les illustrations de la recette (images séquentielles) et verbalisent les actions : en petite section, la recette est suivie pas à pas avec l'adulte, et la mise en ordre autonome des images est travaillée plus tard.

- **Préparation des pommes.** Le professeur épluche les fruits au préalable. Les élèves coupent (couteau à bout rond), épépinent, versent dans la casserole et ajoutent l'eau et le sucre. On observe que le sucre se mélange à l'eau et se dissout (premier mélange).
- **Cuisson.** Les élèves émettent des hypothèses sur ce qui va se passer, puis observent par petits groupes avec l'adulte (chaleur, bulles, couleur, texture) à bonne distance, en évoquant les dangers de la cuisine.
- **Réalisation de la compote.** Les élèves manipulent fourchettes, cuillères et presse-purée pour écraser, malaxer, lisser. Par tâtonnement et imitation, ils trouvent les gestes adaptés et cherchent l'ustensile le plus efficace (la fourchette est meilleure que la cuillère, le presse-purée est optimal) : on associe un objet à sa fonction.
- **Dégustation.** Comparer pomme crue, pomme cuite, et éventuellement compote de la classe et compote industrielle (texture, saveur, odeur, couleur). Moment convivial qui permet aussi de travailler l'hygiène.

3. Ateliers de langage, graphisme et arts plastiques

- **Imagier :** travailler avec les images seules, sans les fruits réels.
- **Jeu des paniers de fruits :** associer la carte du fruit coupé et celle du fruit entier ; réaliser des « commandes » (couleur, quantité, taille, texture) ; en binôme, l'un énonce la commande, l'autre l'exécute, le premier vérifie, puis ils changent de rôle.
- **Dessin d'observation des fruits coupés :** observer pépins, noyaux, quartiers ; le professeur note les commentaires des enfants (« c'est le noyau de la mangue »).
- **Empreintes de fruits coupés :** à l'éponge imbibée de peinture ou en plâtre, puis reconnaître les fruits à partir des empreintes.

Séance 4 : si on se souvenait ?

Objectifs : mémoriser et réemployer le lexique ; reconnaître une étape d'un cycle de vie (en prolongement).

Les acquis langagiers et scientifiques doivent être entretenus régulièrement sur un temps assez long pour s'assurer de l'appropriation du lexique. Le professeur peut s'appuyer sur :

- des situations naturelles : collations, goûters, anniversaires avec des fruits nouveaux et des fruits connus servis frais, en salade, en compote ;
- un « calendrier des fruits » qui suit la succession des saisons ;
- des événements comme la Semaine du goût ;
- la fabrication de jus de fruits et d'autres réalisations techniques ;
- un prolongement vers la plante** : semer des graines à germination rapide (haricot, lentille, par exemple), comparer avec les graines et pépins observés dans les fruits, et suivre la croissance par des photographies régulières ; ce prolongement relie la séquence au cycle de vie des végétaux et peut déboucher sur un coin plantations ou un petit potager ;
- un lien avec le corps** : jeux pour associer chaque sens à son organe, observations de sa propre croissance (vêtements, chaussures, photographies), en articulation avec l'EVAR.

Outils pédagogiques

Des fiches de travail individuelles, qui permettent d'évaluer les acquis. Exemples de formulations « Je sais... » : retrouver la carte du fruit coupé et la coller à côté du fruit entier ; reconnaître les fruits qu'on me nomme et nommer les fruits qu'on me montre ; lire la commande et compléter le panier selon le carton de commandes.

Des tableaux de synthèse collective, réalisés en regroupement puis affichés à hauteur des enfants : « *Je sais associer le fruit entier, son nom, le fruit coupé et ce qu'il y a à l'intérieur.* »

Du matériel fabriqué avec les élèves, en libre accès dans le coin sciences : panier de fruits (« *Je sais nommer les fruits que je mets dans le panier* »), dominos (« *Je sais associer fruit entier et fruit coupé* »), loto (« *Je sais associer deux images identiques* »), memory (« *Je sais mémoriser la place des fruits par paires* »), domino tactile, boîtes à odeurs et à bruits.

Repères d'évaluation (petite section)

Découvrir les sens	Identifier un fruit connu caché dans un sac, par le toucher.
Comparer des matériaux	Trier des fruits en « lisse » et « pas lisse », « mou » et « dur ».
Nommer et décrire	Nommer au moins quelques fruits de l'imagier et en dire une caractéristique (couleur, goût, texture).
Transformations	Dire ce que l'on fait (« je presse, je coupe, j'écrase ») et ce qui se passe (« le jus coule »).
Objets et fonction	Choisir la fourchette ou le presse-purée pour écraser la pomme cuite.
Hygiène	Se laver les mains avant la dégustation avec l'aide de l'adulte.

Le monde, mes sens et moi : liens avec les autres domaines

Liens avec les autres domaines

Langage oral et écrit

- Nommer et décrire les fruits avec un lexique précis : noms, verbes d'action, adjectifs.
- Jeux de devinettes : décrire un fruit caché pour le faire deviner.
- Comptines et jeux de doigts sur les fruits (*Pomme de reinette et pomme d'api...*).
- Dictée à l'adulte : légendes des dessins, affiche de la recette, imagier de la classe.

Premiers outils mathématiques

- Réaliser une collection demandée par le carton de commandes ; dénombrer de petites quantités.
- Correspondance terme à terme : autant de cartes que d'emplacements dans le panier.
- Comparer et ranger des fruits selon leur taille, leur longueur, leur masse.
- Formes : ce qui roule, ce qui ne roule pas.

Activités physiques

- **Coopérer** : jeu des déménageurs pour transporter des « fruits » (balles, sacs lestés) d'une zone à l'autre.
- **Se déplacer** : parcours de la « cueillette », attraper et faire rouler des balles de tailles différentes.
- **S'exprimer avec son corps** : rondes et jeux chantés, mimer les gestes d'éplucher, de presser, de goûter.

Activités artistiques

- **Arts visuels** : dessins d'observation, empreintes ; regarder des natures mortes de fruits (Cézanne) et les portraits composés de fruits d'Arcimboldo.
- **Univers sonores** : faire sonner des objets et des boîtes à bruits ; décrire l'action qui produit le son (« *Il secoue la boîte.* »).
- **Spectacle vivant** : faire parler Mulotte, jouer l'arrivée du panier.

Se repérer dans le temps et l'espace

- **Temps** : suivre la recette pas à pas (avant, après) ; « calendrier des fruits » et repérage des saisons.
- **Espace** : dedans / dehors (l'intérieur du fruit), au-dessus, en dessous ; sortie au marché pour découvrir l'environnement proche de l'école.

Apprendre et vivre ensemble

- Partager les fruits, attendre son tour, respecter le goût de chacun sans forcer à goûter.
- Prendre en compte les allergies de camarades : regard positif sur les différences.
- Éducation au goût et à la santé, en lien avec l'EVAR : prendre soin de son corps.

Pour en savoir plus

- Programme d'enseignement de l'école maternelle (cycle 1), BO n° 19 du 7 mai 2026, domaine « Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets ».
- Programmes « Développement et structuration du langage oral et écrit » et « Acquisition des premiers outils mathématiques », BO n° 41 du 31 octobre 2024.
- Ressources Éduscol : page « Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets au cycle 1 » (eduscol.education.gouv.fr).
- Les ouvrages de la version précédente (imagiers, albums sur les cinq sens, éducation au goût) restent utilisables ; privilégier des documentaires pour l'observation et la vérification.