

DÉCOUVRIR LE MONDE DU VIVANT  
GS/CP

De la vigne au jus de raisin

5 séances

<u>Domaines</u>	Questionner le monde du vivant - Questionner le monde des objets techniques
<u>Compétences de fin de cycle 2</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Connaître les caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité</li><li>- Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets.</li></ul>
<u>Objectifs de la séquence</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Connaître l'origine des aliments : raisins, jus de raisin (vin).</li><li>- Aborder le cycle d'une année de la vigne.</li><li>- Identifier des activités de la vie professionnelle faisant appel à des objets techniques : autour de la vigne.</li><li>- Découvrir des métiers courants dans notre environnement : autour du vignoble, du viticulteur, de l'œnologue.</li></ul>

**Séance 1 30 min**

**Objectifs :** Connaître l'origine des aliments : raisins, jus de raisin

**Matériel :**

Jus de raisin rouge et blanc ; images du vocabulaire possible ; grande affiche de référence sur laquelle sera écrit le vocabulaire et collées les images.

**Déroulement :**

- 1- Présentation de jus de raisin et raisins. Question « D'où viennent ces jus de raisin et raisin ? ». Réponse des élèves sur affichage par groupe.
- 2- Présentation des affichages et confrontations des idées. (Réponses possibles : vignes, supermarché, dessins plus précis avec raisins pressés...). Discussion → le jus de raisin vient du raisin. Le raisin vient de la vigne.
- 3- Institutionnalisation : Affichage avec vocabulaire et association d'images « vigne », « jus de raisin », « vin », « raisin », « viticulteur »... Cette affiche sera complétée au fur et à mesure des séances et de rencontres avec des mots nouveaux.

**Autonomie :** Fiche 1

### Séance 2 30 min

**Objectifs** : Connaître la morphologie de la vigne et le vocabulaire correspondant.

**Vocabulaire** : Cep, le rameau, la feuille, la grappe, le raisin

**Matériel** : Puzzle de la vigne

**Déroulement** :

- 1- Rappel du vocabulaire vu à la séance précédente.
- 2 - Focus sur la vigne → chaque enfant reçoit un puzzle à reconstituer (Fiche 2).
- 3 - Mise en commun, réalisation du puzzle commun et ajout du vocabulaire
- 4 - CP seulement : Les enfants ajoutent le vocabulaire sur la fiche 3

### Séance 3 30 min

**Objectifs** : Connaître le cycle de la vigne sur une année, l'associer aux saisons. Découvrir le travail du viticulteur et son matériel.

**Vocabulaire** : Hiver, printemps, été, automne, tailler, travailler le sol (labourer), relever, rogner, traiter, vendanger, vendanges.

**Matériel** : Fiche 4, images de vignes et du travail du viticulteur individuelles + agrandies.

**Déroulement** :

- 1- Présentation des images des arbres description → hiver, printemps, automne, été.
  - 2- Présentation des images des différents aspects de la vigne → les placer sous les étiquettes des saisons.
  - 3- CP seulement : Présentation des images du travail du viticulteur → les placer sous les vignes, description, discussion.
- Bilan : En hiver, la vigne n'a plus de feuilles, on ne voit que les rameaux. Le viticulteur taille la vigne pour qu'elle repousse correctement. Au printemps, les feuilles commencent à pousser, le viticulteur travaille le sol. En été, des petits raisins apparaissent, le viticulteur relève la vigne, la rogne et la traite. A l'automne, c'est les vendanges : les raisins sont maintenant mûrs, le viticulteur peut les ramasser.

**Autonomie** : Fiche 4

### Séance 4 30 min

**Objectifs** : Découvrir les vendanges.

**Vocabulaire** : Vendanges manuelles / vendanges mécaniques ; machine à vendanger

**Matériel** : Photos de la sortie agrandies, affichage.

**Déroulement :**

- 1- Sortie : vendages, découverte du chai et des étapes de la création du vin des vendanges à la mise en bouteille).
- 2- Retour sur la sortie : Présentation des photos et langage. Création d'un affichage « exposition » avec une légende pour chaque photo. Présentation des images de remise en ordre des étapes de la fabrication du vin : Remise en ordre sur grand affichage pour exposition.

**Autonomie :** Fiche 5

**Séance 5 30 min**

**Objectifs :** S'intéresser au métier d'œnologue, découvrir les sens de l'œnologue : le goût et l'odorat.

**Vocabulaire :** goût, odorat, acide, amer, sucré, salé.

**Matériel :** Valise « Le nez du vin » avec odeurs de fraise, framboise, vanille, cerise, poivre, violette et images correspondantes.

Chocolat en poudre 100% cacao (amer), jus de citron (acide), pâte de fruit (sucré), chips (salé), sel, sucre, shweppes tonic (amer), pomme granny (acide), pamplemousse (acide), endives (amer), miel (sucré), jambon (salé).

Affichage avec photos.

**Déroulement :**

Deux ateliers :

- Goût : goûter d'abord sucre, sel, jus de citron et cacao → les enfants s'expriment, définition des 4 saveurs. Puis goûter les autres aliments, essayer de les classer. Affichage des 4 saveurs et coller les photos des aliments dessous.
- Odorat : sentir et essayer d'assembler la fiole avec l'image correspondante.

**Autonomie :** Fiche 6

**Séance 6 30 min**

**Objectifs :** Découvrir les autres sens

**Vocabulaire :** ouïe, toucher, vue.

**Matériel :** CD pour loto sonore. Sac opaque avec coton, papier de verre,

**Déroulement :**

Trois ateliers :

- Loto sonore : écouter le bruit et mettre un pion sur sa fiche quand on a l'image correspondante.

- Jeu de Kim : toucher différentes textures dans un sac opaque, essayer d'associer aux mots : doux, rugueux. Puis chaud/froid. Et enfin retrouver un objet parmi d'autres dans un sac.
- Observation de trompe l'œil.
- **Autonomie** : Fiche 7 avec images de [www.dessinemoiunehistoire.net](http://www.dessinemoiunehistoire.net)

En parallèle, après la séance 4, fabrication de jus de raisin puis de vinaigre balsamique.

