

BURKINA FASO

MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ALPHABÉTISATION ET DE LA
PROMOTION DES LANGUES NATIONALES



LePreau



Symph^αsis

... SUBVENTIONNÉ
... PAR LA
VILLE DE GENÈVE



Alimentation Saine et Durable à l'Ecole (ASDE)

Guide de l'enseignant(e)

BURKINA FASO
Unité- Progrès-Justice
Ministère de l'Education Nationale et de l'Alphabétisation
et de la Promotion des langues nationales

Alimentation Saine et Durable à l'Ecole

Guide de l'enseignant(e)



1. Liste des sigles et abréviations

AME	Association des Mères Educatrices
APE	Association des Parents d'Elèves
API	Approche Pédagogique Intégratrice
APP	Activités Pratiques de Production
ASDE	Alimentation Saine et Durable à l'Ecole
CE	Cours Élémentaire
CM	Cours Moyen
COGES	Comité de Gestion
CP	Cours Préparatoire
DAMSSE	Direction de l'Allocation des Moyens Spécifiques aux Structures Educatives
DGREIP	Direction Générale de la Recherche en Education et de l'Innovation Pédagogique
DPAAH	Direction Provinciale de l'Agriculture et des Aménagements Hydrauliques
DPEPPNF	Direction Provinciale de l'Education Préscolaire, Primaire et Non Formelle
ECM	Education Civique et Morale
LIVE	Lutte en faveur de l'Intégration des franges Vulnérables ou Exposées
MAAH	Ministère de l'Agriculture et des Aménagements Hydrauliques
MENAPLN	Ministère de l'Education nationale, de l'Alphabétisation et de la Promotion des Langues nationales
ONG	Organisation Non Gouvernementale
PN-AEPA	Programme National de l'Approvisionnement en Eau Potable et de l'Assainissement
PNSAN	Politique Nationale pour la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle
QCM	Question à Choix Multiples
TP	Travaux Pratiques

AUTEURS

Innocent Bamouni, Conseiller technique de la DAMSSE
Issaka Bonkougou, Inspecteur de l'Enseignement primaire et de l'Education non Formelle
Hassane Diallo, Inspecteur de l'Enseignement primaire et de l'Education non Formelle
Lambert Hien, Conseiller technique, ONG Baobab Antenna
Adama Kader Konitwango, Représentant de la DPEPPNF-K
Sibiri Arsène Kinda, Représentant de la DPAAH/Oubritenga
Rasmané Konseiga, Technicien agroécologique
François Nana, Attaché de santé en Pédiatrie, point focal nutrition de District
Zénabou Ouédraogo, Directrice d'Ecole
Adolph Sagnon, Stagiaire Spécialiste Santé-Hygiène et Nutrition à la DAMSSE
Sophie Salamata Sedgho/Héma, Conseillère technique de l'Association La Saisonnière
Ali S. Sawadogo, Inspecteur de l'Enseignement primaire et de l'Education non Formelle
Kim Schneider, Conseiller technique, Ingénieur, Unité Agroécologie, Fondation Antenna
Fernand S. Tapsoba, Représentant de la DPAAH/Kadiogo
Samuel Zak, Assistant du Programme Ecole Fondation Antenna
Evariste Zongo, Coordonnateur de programmes de Baobab-Antenna

Coordination locale : Yombo Gbangou, Chef de projet ASDE, Secrétaire Général du Preau.LIVE
Sous la direction de : Pierre-Gilles Duvernay, Responsables Unités Ecoles, Fondation Antenna

2. Avant-propos

La Fondation Antenna remercie le Ministère de l'Education nationale, de l'Alphabétisation et de la Promotion des Langues nationales (MENAPLN) du Burkina Faso, grâce à qui ce guide a été possible. Le guide ASDE dans ses orientations s'est inspiré du guide « Eau saine à l'Ecole » produit par la Fondation Antenna et l'association burkinabé Baobab-Antenna

Son édition intervient dans le contexte de la mise en œuvre du projet « ASDE » au Burkina Faso.

Elle exprime sa gratitude à la FAO, le IFRC, le Gret et à l'Association La Saisonnière pour leurs apports en illustrations et en contenu didactique.

Pour de plus amples informations sur le document, vous pouvez nous contacter aux adresses suivantes:

LePreau.LIVE
Quartier Wayalguin
Ouagadougou, Burkina Faso
09 BP : 249
Tél. : +226 70 52 91 75 / +41 79 467 47 91

Fondation Antenna
24 avenue de la Grenade
CH-1207 Genève
T. : +41 22 737 12 40 / F +41 22 737 12 49
Site Web : www.antenna.ch

1^{ère} édition : ASDE : guide de l'enseignant, octobre 2020

© Fondation Antenna : Tout extrait de ce guide peut être cité, copié, traduit dans d'autres langues ou adapté, sans autorisation préalable de la Fondation Antenna, sous réserve que la source soit clairement mentionnée.

Table des matières

1. Liste des sigles et abréviations	4
2. Avant-propos	5
3. Introduction générale	8
4. Contexte et justification	9
5. Objectif général	10
5.1 Objectifs spécifiques	10
6. L'ASDE	11
6.1 Qu'est-ce que l'ASDE ?	11
6.2 Les équipements et infrastructures d'accompagnement	11
7. Contenu du guide	12
7.1 Thème 1: L'alimentation saine, l'hygiène alimentaire et santé	12
7.2 Thème 2: Agroécologie, santé et préservation de l'environnement	12
7.3 Thème 3: Jardin-école et champ-école	12
7.4 Thème 4: Les bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement	12
8. Organisation des contenus et disciplines d'accueil	13
9. L'approche méthodologique	17
9.1 Comment préparer et conduire une leçon d'ASDE ?	18
9.2 Les leçons qui doivent se dérouler dans le jardin	19
9.3 La participation des élèves et de la communauté	20
9.4 Le Comité de promotion de l'ASDE	21
10. L'évaluation des apprentissages	21
11. Conclusion	22
12. Bibliographie et Webographie	22
13. Annexe 1 : Fiches pédagogiques assorties de résumés illustrés et d'exercices d'application pour tous les thèmes	24
14. Annexe 2 : Glossaire	157

Liste des Fiches Pédagogiques

Fiche n°1 CP/ CE/CM : Importance de la nutrition	24
Fiche n°2 CP/CE/CM : La malnutrition et ses causes	29
Fiche n°3 CE : Eléments à prendre en compte pour une alimentation saine et équilibrée	35
Fiche n°4 CM : Avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes	45
Fiche n°5 CP/CE/CM : Démonstration de lavage des mains	53
Fiche n°6 CP/CE/CM : L'utilisation des toilettes/latrines de façon hygiénique	60
Fiche n°7 CP/CE/CM : L'agroécologie : la biodiversité, les associations, les rotations, la conservation du sol et la fertilisation	65
Fiche n°8 CP/CE/CM : Les principales règles agroécologiques	79
Fiche n°9 CP/CE/CM : Avantages et les contraintes liés à la pratique de l'agroécologie	83
Fiche n°10 CP/CE/CM : Les pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement	88
Fiche n°11 CP/CE/CM : Avantages d'un jardin et d'un Champ-école	95
Fiche n°12 CP/CE/CM : Pratique pour améliorer la productivité	100
Fiche n°13 CP/CE/CM : Description des cultures du jardin et du champ, les valeurs nutritives ainsi que l'itinéraire technique de production	107
Fiche n°14 CP/CE/CM : Description des conditions de stockage et de conservation des produits du jardin technique de production	112
Fiche n°15 CP/CE/CM : Mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaires des cultures	117
Fiche n°16 CP/CE/CM : Amélioration du régime alimentaire en utilisant les produits du jardin	121
Fiche n°17 CP/CE/CM : Valeurs nutritives des produits du jardin et du champ-école	126
Fiche n°18 CP/CE/CM : Technique de production du compost ou de la fumure organique	131
Fiche n°19 CP/CE/CM : Fabrication du dispositif Tippy-Tap	137
Fiche n°20 CP/CE/CM : Propreté du jardin	141
Fiche n°21 CP/CE/CM : Assainissement du cadre de vie	146
Fiche n°22 CP/CE/CM : Attitudes et comportements de préservation de l'environnement : la non utilisation des engrais et des pesticides chimiques.	151

3. Introduction générale

La collaboration du Ministère de l'Éducation Nationale de l'Alphabétisation et de la Promotion des Langues Nationales (MENAPLN) du Burkina Faso a permis avec le soutien de la Fondation Antenna d'élaborer ce guide sur l'ASDE en complément à celui sur « Eau Saine à l'École ». La Fondation Antenna est engagée dans la recherche scientifique et la diffusion de solutions technologiques, économiques et médicales, pour répondre aux besoins essentiels des communautés les plus vulnérables afin d'assurer l'autonomie des populations locales.

L'ASDE quant à elle est une initiative visant à promouvoir une alimentation saine en respectant les principes de l'agroécologie dans 15 écoles bénéficiaires du Burkina Faso. 3.200 élèves et 10.000 membres de la communauté sont sensibilisés grâce à des sessions organisées par les enseignants sur l'importance d'une alimentation équilibrée tout en prenant en compte les techniques de résilience aux changements climatiques en pratiquant l'agroécologie.

L'agroécologie est une approche holistique innovante visant à l'utilisation durable et raisonnée des ressources agricoles et hydriques. Cette technologie vise à transformer le système agricole actuel en proposant des solutions intégrant les trois dimensions du développement durable – les aspects sociaux, économiques, et environnementaux- afin de lutter contre les racines des problèmes de malnutrition, de pauvreté et d'inégalité.

L'agroécologie est une méthodologie agricole se basant sur les connaissances des sciences de l'agronomie, de la biologie et de l'écologie. Elle constitue l'approche la plus rationnelle et efficace pour faire émerger la nouvelle donne agricole saine et durable, indispensable à la transition écologique mondiale. Elle permet la production de denrées alimentaires saines et de hautes qualités nutritives, exemptes de résidus de produits issus de la chimie de synthèse. L'approche vise autant à produire, qu'à régénérer les sols et les environnements dégradés, favoriser la biodiversité, ainsi que la préservation du patrimoine génétique local.

L'agroécologie ne place pas seulement l'aspect écologique au cœur de son processus; l'humain est au centre de ses préoccupations. Le savoir local des agriculteurs est inclus et renforcé, car l'approche fondamentale de l'agroécologie passe avant tout par un renforcement de la souveraineté agricole des agriculteurs locaux. L'agroécologie est un système de management des pratiques fermières assimilant les principes sociaux, culturels et politiques du développement durable.

Pour mener à bien ses actions qui visent une amélioration durable des conditions de vie des populations, Antenna s'appuie notamment sur le milieu scolaire car elle est convaincue que les élèves sont de véritables vecteurs de changement au sein des communautés. C'est dans ce cadre qu'elle entend suggérer l'enseignement-apprentissage de thématiques inhérentes à l'ASDE dans les écoles.

Quinze (15) écoles ciblées vont bénéficier chacune d'un jardin et d'un champ-école afin d'allier théorie et pratique, d'assurer la disponibilité de repas scolaires à la cantine et de procurer des revenus aux différentes écoles à travers la vente des excédents alimentaires produits par les champs et jardins-écoles. Les institutions scolaires profiteront de ces revenus et pourront réinvestir dans les infrastructures et matériaux pédagogiques pour les élèves. Par conséquent, le projet autonomisera les structures locales grâce aux revenus générés.

4. Contexte et justification

Le projet «ASDE» se fonde avant tout sur une demande et un besoin du gouvernement burkinabé. En effet, la Fondation Antenna s'aligne sur la politique décrétée par le MENAPLN dans le Programme National Santé, Hygiène et Nutrition en Milieu Scolaire du PDSEB 2017-2021. Selon le PDSEB 2012-2021, l'amélioration de l'état nutritionnel des enfants passe avant tout par « assurer à tous les élèves l'accès à la cantine scolaire » (PDSEB, 2017). En outre, le MENAPLN statue : « Pour accroître les capacités d'autonomie de prise en charge des écoles, il sera encouragé dans les écoles, la pratique des activités de production en maraîcher-culture et en élevage » (PDSEB, 2017). Ce programme du Ministère l'Éducation vise à étendre le réseau des cantines scolaires à l'ensemble des écoles situées en zones rurales. Ainsi, par la construction de jardins et de champs-école pour alimenter les cantines, la Fondation Antenna représente un partenaire du MENAPLN dans son programme national de santé, hygiène, et nutrition. Elle participe à l'amélioration de l'état nutritionnel des élèves, tout en donnant aux élèves et aux personnels d'éducation les moyens d'accéder à de meilleures conditions de santé et d'apprentissage. De plus, le programme du MENAPLN vise à impliquer différents acteurs locaux dans la gestion des cantines, afin de répartir le poids de la gestion et de la responsabilité de l'école et des cantines scolaires sur l'ensemble de la communauté (PDSEB, 2017). Par son projet «ASDE», la Fondation Antenna met en avant la participation des APE et des AME, en les impliquant dans la gestion des récoltes et des cantines scolaires, assurant ainsi la pérennité du projet.

En 2013, le gouvernement burkinabé a également élaboré la Politique Nationale pour la Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle, la PNSAN, un programme visant à « assurer à tout moment, à l'ensemble des populations un accès équitable à une alimentation équilibrée, suffisante et saine afin de contribuer à la réduction de la pauvreté, à la consolidation de la paix sociale et à la réalisation d'un développement durable » (PNSAN, 2013). Ainsi, il existe une volonté réelle de la part du gouvernement de mettre fin à l'extrême pauvreté et à l'éradication de la faim. Parmi les orientations stratégiques voulues par le gouvernement burkinabé se trouvent six points :

- 1. l'augmentation durable de la disponibilité alimentaire ;
- 2. l'amélioration de l'accessibilité physique des populations aux produits alimentaires ;
- 3. l'amélioration de l'état nutritionnel des populations ;
- 4. l'amélioration des opportunités économiques et le renforcement de la résilience des populations vulnérables ;
- 5. le renforcement de la coordination et de la gouvernance ;
- 6. la gestion des crises alimentaires.

Le projet de la Fondation Antenna dénommé ASDE s'inscrit en adéquation avec les orientations stratégiques du gouvernement burkinabé. En premier lieu, il s'agit d'améliorer l'état nutritionnel des populations rurales et des élèves grâce à des cultures locales, notamment de fruits et légumes, puisque que ceux-ci figurent en dernière position en matière d'apport calorique de la population burkinabé (point 3). Étant produits localement, ces cultures deviendront accessibles aux habitants de zones rurales qui pourront les acheter au marché du village (point 2). L'objectif est non seulement de promouvoir une alimentation saine et équilibrée, mais également de mettre au centre des préoccupations l'agroécologie et la préservation des sols, qui permettront de durablement améliorer l'accès des zones rurales burkinabé aux légumineuses (point 1). Enfin, il est également prévu de mettre en place une activité génératrice de revenus pour les associations scolaires (ex: APE), ce qui répond en partie au point 4 du gouvernement du Burkina Faso sur l'amélioration des opportunités économiques. Ainsi, le projet « Une ASDE » est aligné avec les objectifs du gouvernement burkinabé pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

Au Burkina Faso, un état des lieux¹ a été fait sur la mise en œuvre des jardins et champs-école dans vingt-six écoles bénéficiaires de son intervention eau saine à l'école. Tous les acteurs concernés (directeurs d'école, encadreurs pédagogiques, responsables communaux) sont unanimes sur le fait que la mise en place de jardins et de champs-école comportent de très nombreux avantages (amélioration de la quantité et de la qualité des repas, hausse du taux de fréquentation, regain de motivation, baisse du taux d'abandons et de malades, meilleure concrétisation des leçons, etc.). Cependant il ressort de l'enquête préliminaire que 88,5% des écoles ne disposent pas de champ-école et 69,2% manquent de jardins-école. En plus, peu d'écoles (42,3%) disposent d'une cantine endogène. En outre, seulement 26,95 % des écoles arrivent à fournir des repas aux élèves dès la rentrée scolaire et parmi elle, 53,8% n'arrivent pas à couvrir les besoins alimentaires au-delà de 3 mois.

Cette étude a montré que la mise en place de jardins et de champs-école en milieu scolaire pourraient améliorer de manière significative la situation alimentaire des élèves. Elle a révélé que cette initiative bénéficierait de l'engagement et l'implication de 92,3% voire 100% des acteurs à travers la sensibilisation et l'accompagnement technique et matériel.

Par ailleurs, il est ressorti des investigations qu'il y a une quasi-absence de modules spécifiques de formation visant à transmettre aux élèves des compétences pratiques en agroécologie dans les jardins et champs-écoles. Dans les programmes scolaires au Burkina Faso, les disciplines ou activités comme les exercices d'observation, l'éducation civique et morale abordent de façon théorique des thèmes tels que l'hygiène, les aliments et les maladies. Elles ont pour objectif de donner aux élèves des connaissances sur la nutrition et la santé. Aussi, dans certaines écoles, en activités pratiques de production (APP), ni les jardins-école, ni les Champs-école n'existent souvent pas et ce, par insuffisance de connaissance des acteurs sur les techniques de production agricoles. D'où la nécessité de renforcer et de compléter leurs connaissances.

Face à une telle insuffisance en matière d'enseignement dans les domaines de la nutrition et de l'agroécologie, il est conçu, avec l'appui technique du MENAPLN, le guide ASDE à l'usage des enseignants. Le présent guide pédagogique est donc un support permettant aux élèves et aux enseignants de pouvoir mettre en place les jardins et Champs-école.

5. Objectif général

Le présent guide vise à faire acquérir par les enseignants des connaissances et des compétences en matière d'alimentation saine et d'agroécologie qui seront inculquées aux élèves afin d'insuffler en eux un changement durable des habitudes d'hygiène alimentaire et de préservation de l'environnement.

5.1 Objectifs spécifiques

- définir le concept d'ASDE, ses composantes et ses avantages;
- enseigner les principes d'une alimentation saine et équilibrée;
- présenter le lien de cause à effet entre une alimentation saine et une meilleure santé pour susciter des changements dans les habitudes alimentaires des élèves et des membres de la communauté;
- présenter le lien entre pratiques agroécologiques et santé et environnement pour susciter des changements dans les pratiques agricoles des élèves et des membres de la communauté;
- susciter chez les élèves le goût de la création et de la gestion de jardins et de champs-école.

¹Rapport d'enquête pour l'identification de 15 écoles pilotes du projet ASDE, du 13 au 17 janvier 2020

N.B : Pour atteindre ces objectifs, il est recommandé d'utiliser la méthode participative centrée sur l'enfant (l'enfant-centrisme) qui permettra d'asseoir chez lui des compétences en hygiène alimentaire et en préservation de l'environnement.

6. L'ASDE

6.1 Qu'est-ce que l'ASDE ?

La faim et le mauvais état nutritionnel² impactent négativement l'activité physique, la capacité intellectuelle ainsi que le système immunitaire des élèves. C'est une situation qui affecte également leurs résultats scolaires et augmente le risque d'abandon scolaire. Devant cette réalité, l'ASDE se présente comme une technique à la fois pédagogique et didactique permettant d'investir dans la nutrition et l'éducation. De ce point de vue, elle se définit comme un ensemble d'activités scolaires développées dans le but de promouvoir de bonnes habitudes alimentaires et d'améliorer les enseignements/apprentissages à partir de la pratique du jardinage. D'un point de vue scolaire, la liaison étroite entre pratiques du jardinage et enseignements/apprentissages permet d'améliorer la disponibilité des aliments, la qualité nutritionnelle et la santé des apprenants ainsi que leurs résultats scolaires.

Les thématiques de la santé alimentaire, de la production dans les jardins et de la protection de l'environnement font déjà partie du programme scolaire burkinabé. L'ASDE ne doit donc pas être considéré par l'enseignant comme une charge supplémentaire, mais comme une amélioration de l'enseignement/apprentissage du domaine de l'alimentation, l'hygiène et l'environnement pour rendre l'intervention plus efficace sur le long terme.

6.2 Les équipements et infrastructures d'accompagnement

La mise en œuvre de l'ASDE nécessite les équipements et infrastructures suivants:

- une superficie de 500 m² à disposition pour le jardin-école;
- une superficie d'un hectare (10 000 m²) à disposition pour le champ-école;
- un point d'approvisionnement en eau pour les jardins-école de septembre à juin (600 L tous les 2 jours);
- des outils de travail
- les intrants (semences, plants et fumier);
- un lieu de stockage des produits du jardin et du champ;
- un guide d'orientation de la mise en pratique de l'agroécologie dans les jardins et champs-école;
- des fiches plastifiées A3 avec dessins/images/photos et textes transcrits dans la langue parlée par la communauté bénéficiaire.

En combinant éducation et équipements adaptés, l'école est en mesure de créer l'environnement hygiénique nécessaire à l'épanouissement des élèves.

Le choix et l'installation des équipements et infrastructures doivent respecter les principes suivants:

- choisir des responsables chargés du suivi du jardin et du champ-école mis en place;
- tenir compte des réalités sociales, culturelles et économiques de la communauté: modèles peu onéreux pour l'entretien.

²Mauvais état nutritionnel dû à une alimentation mal équilibrée ou mal adaptée à un individu ou à une population

7. Contenu du guide

7.1 Thème 1 : L'alimentation saine, l'hygiène alimentaire et santé

- Importance de la nutrition ;
- Malnutrition et ses causes ;
- Éléments à prendre en compte pour une alimentation saine et équilibrée ;
- Avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes ;
- Démonstration de lavage des mains ;
- Utilisation des toilettes/latrines de façon hygiénique.

7.2 Thème 2 : Agroécologie, santé et préservation de l'environnement

- L'agroécologie : la biodiversité, les associations, les rotations, la conservation du sol et la fertilisation ;
- Principales règles agroécologiques ;
- Avantages et contraintes liés à la pratique de l'agroécologie ;
- Pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement.

7.3 Thème 3 : Jardin-école et champ-école

- Avantage d'un jardin et d'un Champ-école ;
- Pratique pour améliorer la productivité ;
- Description des cultures du jardin et du champ, les valeurs nutritives ainsi que l'itinéraire technique de production ;
- Description des conditions de stockage et de conservation des produits du jardin ;
- Mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaire des cultures ;
- Amélioration du régime alimentaire en utilisant les produits du jardin ;
- Valeurs nutritives des produits du jardin et du Champ-école ;
- Technique de production du compost ou de la fumure organique ;
- Fabrication du dispositif Tippy Tap.

7.4 Thème 4 : Les bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement

- Propreté du jardin ;
- Assainissement du cadre de vie ;
- Attitudes et comportements de préservation de l'environnement :
La non utilisation des engrais et des pesticides chimiques.

8. Organisation des contenus et disciplines d'accueil

Thèmes	Objectifs spécifiques	Discipline d'accueil	Domaines taxonomiques	Contenus spécifiques /niveau	Méthodes et techniques	Matériel/Supports pédagogiques	Outils et instruments d'évaluation
1. L'alimentation saine, l'hygiène alimentaire et santé	Donner l'importance de la nutrition	Exercices d'observation	Cognitifs	L'importance de la nutrition CP/CE/CM	Méthodes participatives	Objets, images, situations concrètes	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Définir la malnutrition tout en énumérant ses causes	Exercices d'observation	Cognitifs	La malnutrition et ses causes CP/CE/CM	Méthodes participatives	Photos, illustrations	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Citer les éléments à prendre en compte pour une alimentation saine et équilibrée	Exercices d'observation	Cognitifs	Éléments à prendre en compte pour une alimentation saine et équilibrée CP/CE/CM	Méthodes participatives	Objets concrets, images, situations concrètes	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Décrire les avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes	Exercices d'observation	Cognitifs	Avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes CP/CE/CM	Méthodes participatives	Images	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Être capable de se laver correctement les mains	ECM	Psychomoteur	Démonstrations de lavage des mains CP/CE/CM	Méthodes participatives	Tippy-Tap, savon, eau propre, cendre	<ul style="list-style-type: none"> - Grilles d'appréciation
	Être capable d'utiliser des toilettes/latrines de façon hygiénique	ECM	Psychomoteur	Utilisation des toilettes/latrines de façon hygiénique CP/CE/CM	Méthodes participatives	Savon/cendres/détergent, Toilettes ou latrines boîtes à image sur l'utilisation et l'entretien des latrines, chlore	<ul style="list-style-type: none"> - Grilles d'appréciation - Grille d'observation

2. L'Agroécologie, la santé et la préservation de l'environnement	Définir l'agroécologie	Exercices d'observation	Cognitif	L'agroécologie : la biodiversité, les associations, les rotations, la conservation du sol et la fertilisation CP/CE/CM	Méthodes participatives	Images de situations agroécologiques, situations concrètes	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Citer les principales règles de l'agroécologie	Exercices d'observation	Cognitif	Principales règles agroécologiques CP/CE/CM	Méthodes participatives	Images	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Donner les avantages et les contraintes liés à la pratique de l'agroécologie	Exercices d'observation	Cognitif	Les avantages et les contraintes liés à la pratique de l'agroécologie CP/CE/CM	Méthodes participatives Démonstration	Images, matériel d'hygiène et d'assainissement	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Mettre en pratique les règles agroécologiques	Exercices d'observation	Psychomoteur	Les pratiques agroécologiques pour la préservation de la santé et de l'environnement CP/CE/CM	Méthodes participatives Démonstration	Images, matériel d'hygiène et d'assainissement	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
3. Le jardin-école et le champ-école	Décrire les avantages d'un jardin et d'un champ-école	Exercices d'observation APP	Cognitif	Avantage d'un jardin et d'un Champ-école CP/CE/CM	Méthodes participatives, Démonstration Travaux pratiques	Images, textes illustratifs	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
	Citer les pratiques pour améliorer la productivité	Exercice d'observation APP	Cognitif	Pratique pour améliorer la productivité CP/CE/CM	Méthodes participatives, Démonstration	Images, matériels de désherbage, d'arrosage et de fertilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation

Décrire les cultures du jardin et du champ, les valeurs nutritives ainsi que l'itinéraire technique de production	Exercices d'observation APP	Cognitif	Description des cultures du jardin et du champ, les valeurs nutritives ainsi que l'itinéraire technique de production CP/CE/CM	Méthodes participatives Démonstration	Images, fiches techniques, objets concrets	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
Décrire les conditions de stockage et de conservation des produits du jardin	Exercices d'observation APP	Cognitif	Description des conditions de stockage et de conservation des produits du jardin CP/CE/CM	Méthodes participatives Démonstration	Images, endroits de stockage et de conservation	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
Etre capable d'observer les mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaires des cultures	TP d'exercices d'observation APP	Psychomoteur	Mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaires des cultures CP/CE/CM	Méthodes participatives, Démonstration Travaux pratiques	Images, produits de traitement des aliments (...), situations concrètes	<ul style="list-style-type: none"> - Grilles d'appréciation - Grille d'observation
Améliorer le régime alimentaire en utilisant les produits du jardin	TP d'exercices d'observation APP	Psychomoteur	Amélioration du régime alimentaire en utilisant les produits du jardin CP/CE/CM	Méthodes participatives, Démonstration Travaux pratiques	Images, situations concrètes, ustensiles de cuisines et ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Grilles d'appréciation - Grille d'observation
Citer les valeurs nutritives des produits du jardin et du Champ-école	Exercices d'observation APP	Cognitif	Les valeurs nutritives des produits du jardin et du Champ-école CP/CE/CM	Méthodes participatives	Textes illustratifs, fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Questions fermées - Questions ouvertes - Grilles d'appréciation
Etre capable de produire du compost ou de la fumure organique	APP-TP Sciences	Psychomoteur	La fabrication du compost CP/CE/CM	Méthodes participatives Démonstration	Images, fosse, tiges, paille, broussaille, cendre... l'eau et des outils	<ul style="list-style-type: none"> - Grilles d'appréciation - Grille d'observation

<p>4. Les bonnes habitudes en matière d'hygiène et de préservation de l'environnement</p>	<p>Être capable de fabriquer le dispositif Tippy Tap</p>	<p>APP-TP</p>	<p>Psychomoteur</p>	<p>Fabrication de Tippy Tap</p>	<p>Méthodes participatives Démonstration</p>	<p>Affiches Matériel d'hygiène et d'assainissement</p>	<p>- Grilles d'appréciation - Grille d'observation</p>
	<p>Être capable de garder le jardin propre</p>	<p>ECM</p>	<p>Psychomoteur</p>	<p>Propreté du jardin CP/CE/CM</p>	<p>Méthodes participatives Démonstration Application</p>	<p>Affiches Matériel d'hygiène et d'assainissement</p>	<p>- Grilles d'appréciation - Grille d'observation</p>
	<p>Participer à l'assainissement de son cadre de vie</p>	<p>ECM</p>	<p>Psychomoteur</p>	<p>L'assainissement du cadre de vie CP/CE/CM</p>	<p>Méthodes actives Causerie Démonstration Application Simulation Jeux de rôle</p>	<p>Affiches Dessins Supports audiovisuels Matériel d'hygiène et d'assainissement</p>	<p>- Questions/ réponses - Grille d'observation</p>
	<p>Manifester des attitudes et comportements qui traduisent les bonnes habitudes de préservation de l'environnement</p>	<p>ECM</p>	<p>Socio-affectif</p>	<p>Attitudes et comportements de préservation de l'environnement: La non utilisation des engrais et des pesticides chimiques. CP/CE/CM</p>	<p>Méthodes actives Causerie Démonstration Application Simulation Jeux de rôle</p>	<p>Affiches Dessins Supports audiovisuels Matériel d'hygiène et d'assainissement</p>	<p>- Grilles d'appréciation - Grille d'observation</p>

9. L'approche méthodologique

L'ASDE se base sur une méthodologie qui met l'accent sur les compétences de la vie courante et se fonde sur le fait qu'aucun changement durable de comportement ne pourra se produire sans une prise de conscience et une compréhension de certaines questions de santé publique. Pour atteindre cet objectif, l'ASDE vise à la fois l'acquisition de connaissances, la transformation des mentalités et le développement d'aptitudes pratiques.

L'acquisition des connaissances : elle se fait en s'appuyant sur des faits relatifs aux effets de la malnutrition, leur impact sur la santé et les résultats de l'élève ainsi que sur la compréhension de la relation entre certains faits, notamment comment une alimentation saine permet de renforcer la résistance aux infections et d'améliorer les résultats scolaires (méthode de résolution des problèmes).

Les mentalités : elles englobent les partis pris et les préférences personnelles, comme le bien et le mal, l'important et le non-important. Elles prédisposent les individus à agir de manière prévisible. Par exemple, la mentalité consistant à voir le travail manuel comme une punition, prédispose les gens à dévaloriser les jardins-école et les champ-école. (Clarification des valeurs)

Les aptitudes pratiques : ce sont des aptitudes acquises en vue d'obtenir des résultats prédéterminés. Les leçons mettent l'accent sur les compétences pratiques, comme la production dans les jardins, la gestion (stockage/conservation/consommation/vente) des fruits du jardin et la protection de l'environnement. (Engagement)

L'ASDE se veut de manière générale très participative. Il s'agit, par des mises en situation et des exemples adaptés au contexte local, de faire prendre conscience aux participants des problèmes auxquels ils sont personnellement confrontés et de les amener à élaborer des solutions à la lumière des connaissances acquises au fil du cours. La technique de l'ASDE adapte aussi ces éléments au contexte de l'école en tirant avantage de l'énergie et de la soif d'apprendre des enfants par le développement d'activités ludiques (images, jeux, chansons, etc.) pour l'apprentissage.

La Communication pour le Changement de Comportement sera privilégiée avec les approches Participatory Hygiene And Sanitation Transformation (PHAST)³ et Children's Hygiene and Sanitation Training (CHAST)⁴

L'Approche Pédagogique Intégratrice (API) est quant à elle utilisée pour les enseignements-apprentissages participatifs.

Elle a pour fondement le socioconstructivisme qui induit le paradigme de l'apprentissage. L'acquisition des connaissances passe par un processus qui va du social (connaissances interpersonnelles) à l'individuel (connaissances intra- personnelles). Le paradigme de l'apprentissage place l'acte d'apprendre au cœur des préoccupations de l'enseignant. Ainsi dans son action, l'enseignant met l'accent sur l'apprenant. La relation pédagogique tend à mettre celui-ci, en tant qu'acteur de son apprentissage, au centre de l'action pédagogique. L'enseignant devient un facilitateur. Les qualités comme l'autonomie, la liberté, l'initiative, l'invention, la créativité et la capacité à la coopération, à la recherche, à la participation sont développées.

³PHAST : approche de sensibilisation des communautés pour la promotion de bonnes pratiques d'hygiène, l'amélioration de l'assainissement et la gestion communautaire des infrastructures d'approvisionnement en eau et d'assainissement

⁴CHAST : adaptation de PHAST à utiliser avec les enfants

L'enseignant doit se rappeler que le lien entre les contenus de l'ASDE et les activités du jardin, permet non seulement de valoriser le travail manuel, mais également de rendre plus concrets les enseignements en classe. En effet, les élèves éprouvent beaucoup de plaisir à mener les activités pratiques et manuelles. Au niveau du jardinage, les activités pratiques et manuelles permettent aux enseignants de mieux faire passer certains concepts, et aux élèves de mieux les comprendre, les assimiler et les maîtriser.

9.1 Comment préparer et conduire une leçon d'ASDE ?

Chaque thème abordé est développé avec une ou plusieurs fiches pédagogiques selon l'API.

Classe : CE/CM	Effectif total: G: F:
Date :	
Champ disciplinaire	
Discipline	
Thème :	
Titre :	
Méthodes/technique :	
Objectifs d'apprentissage :	
Matériels/supports :	
Disposition spatiale :	
Documents/bibliographie :	
Durée :	

ETAPES	ACTIVITÉS ENSEIGNANT(E)	ACTIVITÉS APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - Propose des exercices oraux ou et écrits - Pose des questions sur la leçon précédente - Apprécie les réponses données par les élèves, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger 	<ul style="list-style-type: none"> - Traitent les exercices proposés - Répondent aux questions posées - Corrigent
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Présente une situation à même de déclencher un intérêt pour l'apprentissage du jour - Communique les objectifs de la leçon - Accorde un temps d'échanges aux élèves 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Echangent entre eux et énoncent ce qui est attendu d'eux

PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - Présente la situation d'apprentissage - Pose des questions en rapport avec la situation d'apprentissage - Fait des constats ou des constatations des appréhensions des élèves sur l'objet d'apprentissage 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Répondent aux questions
Analyse/Echanges/production	<ul style="list-style-type: none"> - Donne des consignes de travail (manipulations, productions, émission d'hypothèses, recherche de solutions...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes
Synthèse/application	Donne des consignes de travail aux apprenants en les invitant à : <ul style="list-style-type: none"> - Récapituler - Formuler la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau - Lire la synthèse élaborée - Appliquer.. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes : - Récapitulent - Formulent la synthèse ou le résumé - Lisent la synthèse élaborée - Appliquent...
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : évaluation des acquis	Donne des tâches d'évaluation : <ul style="list-style-type: none"> - Exercices/contrôle des acquisitions - Correction - Vérification - Défis additionnels (d'autres exercices de niveau plus élevé au besoin) - Remédiation - De la prestation de l'enseignant - Décision à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> - Traitent les exercices - Corrigent les exercices d'évaluation - Vérifient ses propres comportements - Corrigent ses erreurs - Traitent les défis additionnels - Ecoutent les explications - Complémentaires
Etape 2 : Activités de prolongement/ transfert ou exercice de maison	Donne une activité de prolongement/ transfert en lien avec la notion étudiée et incite les apprenants à l'exécuter ou propose des consignes de travail de maison aux élèves	<ul style="list-style-type: none"> - Prennent l'engagement de mener ladite activité - Les élèves exécutent les consignes

9.2 Les leçons qui doivent se dérouler dans le jardin

Les leçons qui doivent se dérouler dans le jardin :

Arithmétique : l'étude des nombres, techniques opératoires

Système métrique : les pesées, les mesures

Géométrie : la ligne droite, la longueur, la largeur, le côté, le demi-périmètre, la notion de périmètre, les périmètres, la notion de surface, les surfaces, l'angle droit, les intervalles, les côtés.

Exercices d'observation: les couleurs, un angle, un rectangle, un carré, le jardin (les légumes qu'on y cultive, les légumes du jardin et leur utilité), les outils du cultivateur, les aliments, les différentes parties de la plante (racines, tiges, feuilles), les différentes parties de la plante (fleur, fruit, graine), les conditions de germination de la graine et du développement de la plante, l'amendement, la jachère, la rotation des cultures, l'association des cultures, la fertilisation des sols, la lutte contre les nuisibles (utilisation des bio pesticides, lutte mécanique et lutte culturale)

Géographie : ce qu'on cultive au village

Activités pratiques de production : le jardin (délimitation de la parcelle, confection des planches, labour, piochage, semi, sarclage, récolte), la pépinière, les cultures maraichères ou de contre saison, la fertilisation des sols, la conservation des récoltes...la lutte contre les nuisibles (maladies et ennemis) des cultures. Les avantages que l'enseignant et les apprenants peuvent tirer :

- le jardin est une expérience et un outil d'apprentissage ;
- les pratiques de classe dans le jardin encourage l'observation et l'expérimentation ;
- les travaux de jardinage facilitent l'enseignement et l'apprentissage des notions ;
- les leçons deviennent plus concrètes pour les élèves ;
- les leçons permettent de comprendre les notions ;
- les leçons deviennent plus attrayantes.

Cette situation permet de lier la théorie à la pratique et d'économiser le temps d'enseignement/apprentissage.

Les principes pédagogiques :

Pour réussir les leçons déroulées dans le jardin, l'enseignant doit :

- vérifier le support ;
- organiser les apprenants ;
- mobiliser le matériel en fonction du contenu ciblé ;
- se familiariser avec le matériel à utiliser pendant la séquence pédagogique ;
- planifier les actions à mener ;
- élaborer les consignes de travail ;
- disposer les apprenant(e)s de manière à ce qu'ils puissent observer et noter leurs observations séance tenante ;
- communiquer aux apprenant(e)s certaines caractéristiques du matériel (danger, fragilité, lourdeur...) en vue de leur utilisation efficiente ;
- expliquer les procédures de manipulations correctes afin de permettre aux apprenant(e)s de manipuler les équipements ;
- encourager les apprenant(e)s à observer ;
- veiller à ce que les élèves ne courent pas de risque en utilisant le matériel.

9.3 La participation des élèves et de la communauté

Les jardins-école et les champ-école peuvent mieux réussir si la communauté s'y intéresse et s'implique. Il est donc souhaitable de sensibiliser les parents et les familles, de les amener à participer dès le départ à la planification et aux discussions. Cela permet de renforcer leur engagement, de répartir la charge de travail, d'aider à éviter des erreurs et de stimuler l'intérêt pour les activités de l'école.

Les familles peuvent représenter un marché pour les produits de l'école; elles peuvent aider les enfants à faire leurs devoirs à la maison concernant le jardin et le champ, aller visiter ces derniers pendant les travaux et participer aux causeries, démonstrations, expositions d'aliments, célébrations (visite commentée).

L'implication effective des enseignants, des élèves et de la communauté est indispensable pour l'atteinte des objectifs d'intégration des habitudes alimentaires, des principes d'une alimentation saine et équilibrée tout en respectant les règles agroécologiques. Les élèves seront organisés en Comités dans les écoles qui n'en possèdent pas encore pour porter les tâches spécifiques à l'ASDE.

9.4 Le Comité de promotion de l'ASDE

Le Comité d'ASDE est une structure scolaire qui regroupe, selon la taille de l'école, un enseignant et une dizaine d'élèves, dans le but de faire fonctionner et d'entretenir le dispositif de l'ASDE. Les membres du Comité agissent en tant qu'agents du changement auprès de leurs pairs, de leurs familles et de toute la communauté. La participation au Comité est volontaire et la composition devrait tenir compte de l'âge, du sexe, des groupes religieux et/ou ethniques.

Le Comité a comme activités :

- l'entretien des jardins-école et des champ-école ;
- l'organisation et la gestion des produits des jardins-école et des champ-école ;
- la sensibilisation et l'éducation des pairs : le Comité organise des activités socio récréatives de sensibilisation à l'endroit des autres élèves et des membres de la communauté.

Un Comité peut contenir jusqu'à sept (7) membres qui ont des rôles divers :

- 1 responsable ;
- 1 secrétaire ;
- 2 chargés du contrôle qualité ;
- 1 chargé de la sensibilisation ;
- 1 trésorier ;
- 1 chargé des relations avec la communauté.

Le Comité bénéficie de l'accompagnement d'un enseignant et d'un membre des parents d'élèves qui sont des conseillers. Il s'agit des responsables du suivi du jardin et du champ-école.

- Les COGES, APE, AME.

Le COGES, l'APE et l'AME en tant que premiers partenaires de l'école, mettent leurs ressources et leurs expériences à contribution pour faire de leur école une référence en matière d'alimentation et d'agroécologie. Ils prennent en compte l'ASDE dans leur plan d'action en mettant en œuvre des activités telles que la mobilisation sociale, le plaidoyer, la sensibilisation de leurs membres, l'aide dans certains travaux du jardin et du champ etc.

10. L'évaluation des apprentissages

L'évaluation des apprentissages considère tous les domaines taxonomiques. Ainsi on a recours à des questions fermées (QCM, Dichotomiques, Appariement), et ouvertes dans le domaine cognitif. Pour les apprentissages des domaines psychomoteur (savoir-faire) et socio-affectif (savoir-être), on utilisera des grilles d'observation, des grilles d'appréciation et les listes de vérification.

En outre, des jeux concours sur l'ASDE seront organisés entre les différentes écoles ainsi que des démonstrations, expositions d'aliments, célébrations ou présentations.

11. Conclusion

Une investigation préliminaire dans le cadre de la mise en œuvre du projet a révélé les limites de la couverture des besoins alimentaires des élèves à travers les cantines endogènes ou scolaires ainsi qu'en matière d'enseignement des pratiques de jardinage agroécologiques et d'intégration dans les habitudes alimentaires des principes d'une alimentation saine et équilibrée respectueux des règles agroécologiques. L'appui du MENAPLN a alors permis d'agir tant au niveau des équipements dans les écoles qu'au niveau des contenus d'enseignement dans le domaine de l'agroécologie, l'alimentation saine et la préservation de l'environnement.

Le projet ASDE s'appuie ainsi sur les principes d'une alimentation saine et durable, c'est-à-dire qu'il tient compte de l'hygiène nutritionnelle, de la production agroécologique et de la préservation de l'environnement. Cette technique met notamment l'accent sur la pratique et un enseignement interactif.

En parallèle, la technique qui est mise en place pour le développement des cinq thèmes du module est axée autour d'objectifs d'enseignement-apprentissage en termes de connaissances, de mentalités et d'aptitudes pratiques. Ces deux derniers objectifs, primordiaux dans cette approche, seront rendus possibles par un enseignement-apprentissage résolument participatif et inclusif. Cet enseignement-apprentissage rend notamment possible le transfert des compétences acquises par les élèves dans leurs communautés respectives et, ainsi, permet une amélioration des habitudes d'hygiène et d'assainissement à plus grande échelle et sur le long terme.

12. Bibliographie et Webographie

- Abdulahi, A., Shab-Bidar, S., Rezaei, S. and Djafarian, K., 2017. Nutritional status of under five children in Ethiopia: a systematic review and meta-analysis. *Ethiopian Journal of Health Sciences*, 27(2), p.175.
- Aglago, E., et al.,. Evaluation of the international standardized 24-h dietary recall methodology (GloboDiet) for potential application in research and surveillance within African settings. *Globalization and Health*, 13(1).
- Akombi, B., Agho, K., Hall, J., Wali, N., Renzaho, A. and Merom, D., 2017. Stunting, Wasting and Underweight in Sub-Saharan Africa: A Systematic Review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(8), p.863.
- FAO, 2020. Guide Pour Évaluer Les Connaissances, Attitudes Et Pratiques Liées À La Nutrition. [online] Rome: Food and Agriculture Organisation of the United Nations, pp.1-188. Available at: <http://www.fao.org/3/a-i3545f.pdf> [Accessed 15 September 2020].
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. Cours En Ligne. [online] Available at: <http://www.fao.org/nutrition/politiques-programmes/cours-en-ligne/fr/> [Accessed 15 September 2020].
- Grémillet, A. and Fosse, J., 2020. Les Performances Économiques Et Environnementales De L'Agroécologie. Paris: France Stratégie.
- MENAPLN du Burkina Faso (2017-2021). Programme National Santé-Hygiène-Nutrition en milieu scolaire
- MENAPLN du Burkina Faso, 2014. Cadre d'Orientation du Curriculum de l'Éducation de base.

- Meser, K., 2020. L'Agroécologie Au-Delà De La Protection De L'Environnement Est Rentable Selon Yannick ABODAH. [online] VERT TOGO. Available at: https://vert-togo.com/lagroecologie-au-dela-de-la-protection-de-lenvironnement/?fbclid=IwAR0vW3AF4FQ610y-Ou_j_dltWqrh0evbiXh8Zohu9Cbdvms_yrV3SAZwLI [Accessed 8 October 2020].
- Ministère de l'Agriculture et des Aménagements Hydrauliques de Burkina Faso, 2016. Livret De Recettes De Mets Burkinabè Volume 1. https://www.agriculture.bf/upload/docs/application/pdf/2020-06/livret_mets_nationaux_version_finale.pdf
- Module de formation des enseignants à l'approche ASEI/PDSI (2014)
- Organisation Mondiale de la Santé, n.d. Prévention De La Malnutrition Par La Promotion De Bonnes Pratiques D'Hygiène Alimentaire. [online] pp.1-27. Available at: <https://www.humanitarianresponse.info/sites/www.humanitarianresponse.info/files/documents/files/Promotion%20de%20l%27hygiene%20alimentaire.pdf> [Accessed 15 September 2020].
- Ouedraogo, O., Compaore, E., Amouzou, S. and H Dicko, M., 2019. Determination and characterization of women, infants and young children dietary diversity in period of Burkina Faso agricultural wedding. International Journal of Advanced Educational Research, 4(2), pp.30-38.
- Ouedraogo, O., Compaore, E., Amouzou, S. and H Dicko, M., 2019. Variation of women dietary diversity according to Burkina Faso agricultural periods. International Journal of Science and Nutrition, 4(3), pp.145-152.
- Ouedraogo, O., R. Compaore, E., Amouzou, E., N. Zeba, A. and Dicko, M., 2019. Household's Food Consumption Profile during Agricultural Mitigation Period: Burkina Faso Centre-West Region Case. Journal of Nutrition and Food Security.
- Sedgho, S., 2020. Association La Saisonnière. Les 10 commandements pour aménager un jardin agroécologique.
- Sié, A., Tapsoba, C., Dah, C., Ouermi, L., Zabre, P., Bärnighausen, T., Arzika, A., Lebas, E., Snyder, B., Moe, C., Keenan, J. and Oldenburg, C., 2018. Dietary diversity and nutritional status among children in rural Burkina Faso. International Health, 10(3), pp.157-162.
- Somnath, S. and Buono, J., 2011. Manuel De Construction D'un Tippy Tap. [online] Answers.practicalaction.org. Available at: <https://answers.practicalaction.org/our-resources/item/manuel-de-construction-d-un-tippy-tap> [Accessed 15 September 2020].
- Wezel, A., Bellon, S., Doré, T., Francis, C., Vallod, D. and David, C., 2009. Agroecology as a science, a movement and a practice. A review. Agronomy for Sustainable Development, 29, pp.503-505.

Liens Utiles

<https://www.antenna.ch/fr/activites/ecoles/>

<http://www.fao.org/home/fr/>

<https://lepreau.live/>

<http://www.mena.gov.bf/>

<https://www.unicef.org/fr>

Annexes

Annexe 1 : Fiches pédagogiques assorties de résumés illustrés et d'exercices d'application pour tous les thèmes

Annexe 2 : Glossaire

13. Annexe 1 : Fiches pédagogiques assorties de résumés illustrés et d'exercices d'application pour tous les thèmes

Fiche n°1 CP/ CE/CM : Importance de la nutrition

Classe : CP/CE/CM	Effectif total : G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Alimentation saine, hygiène alimentaire et santé
Titre :	Importance de la nutrition
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupes, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : - définir la nutrition ; - donner l'importance de la nutrition.
Matériels/supports :	Images ou repas équilibré en cantine
Disposition spatiale :	Leçon à tenir en classe ou à la cantine
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	Exercice oral/écrit - Qu'est-ce que la malnutrition ? - Cite deux causes de la malnutrition.	- Écoutent. - Répondent aux questions posées. - Corrigent.
Motivation	Il est midi. Le maître continue les cours. Ali qui n'a pas mangé le matin se plaint de maux de ventre. Il n'arrive plus à suivre les cours. Dis-moi pourquoi il a mal au ventre et ce qu'il doit faire pour ne plus avoir mal. Communiquer les objectifs de la leçon. Chacun de vous doit être capable de: - Définir la nutrition; - Citer les avantages de la nutrition	- Écoutent - Répondent aux questions posées - Écoutent, échangent entre eux et disent ce qui est attendu d'eux
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	Les élèves du CM2 sont plus grands que les élèves du CP1. Qu'est ce qui nous permet de grandir et de rester en bonne santé ?	- Ils mangent la nourriture - Ils se nourrissent bien - La nutrition

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
<p>Analyse/Echanges/Production</p>	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observez l'image, dites ce que font les enfants autour du plat et définissez l'activité qu'ils font. - En groupe, échangez, faites la synthèse et présentez vos résultats - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <div data-bbox="750 392 1323 807" style="text-align: center;"> <p style="font-size: small; text-align: right;">© IFRC, Lignes directrices sur la nutrition, 2015</p> </div> <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, et de par votre propre expérience, dites où vont les aliments que nous consommons. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez vos résultats. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dites quelle est l'importance de la nutrition, le fait de s'alimenter chaque jour. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez vos résultats. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mangent (repas sain et équilibré) - Se nourrissent - Transformés - Passent dans le sang - Nourrissent l'organisme - Apportent de l'énergie pour grandir, travailler, et être en bonne santé - Eviter certaines maladies
<p>Synthèse/Application</p>	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : Voir résumé.</p>	

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE D'ÉVALUATION		
<p>Etape1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation : a) Qu'est-ce que la nutrition ? b) coche la bonne réponse - La nutrition donne la santé; - La nutrition donne des maladies. c) Complète cette phrase La nutrition non adéquate apporte des maladies comme.....</p> <p>Défis additionnels : Décris le mécanisme de transformation des aliments dans l'organisme. Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation.</p> <p>Décision à prendre : En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme.</p> <p>De la prestation de l'enseignant : - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent - Répondent aux questions posées
<p>Etape 2 : Prolongement/transfert ou exercice de maison</p>	<p>Demander aux apprenants de sensibiliser leurs parents et leur entourage sur l'importance de la nutrition.</p> <p>Leur dire d'inviter les parents à leur fournir des repas suffisants et de qualité.</p>	

Résumé

La nutrition désigne l'ensemble des processus d'absorption et d'utilisation des aliments par l'organisme d'un être vivant pour assurer son entretien, son fonctionnement et ses besoins en énergie. Elle fournit au corps une quantité suffisante d'aliments adéquats qui apportent l'énergie nécessaire pour grandir, apprendre, travailler et rester en bonne santé.

La santé et la nutrition sont étroitement liées. L'état nutritionnel d'une personne peut influencer sa sensibilité et sa réponse à une infection. Une nutrition non adéquate favorise la survenue de certaines maladies comme l'obésité, le diabète, le marasme, le kwashiorkor.. Un enfant bien nourri résiste beaucoup mieux à une maladie grave qu'un enfant souffrant de malnutrition.

Illustration



© IFRC, Lignes directrices sur la nutrition, 2015

Exercices

Définir la nutrition

1. Réponds par vrai ou faux:

- La nutrition adéquate donne la santé.
- La santé n'a pas de lien avec la nutrition

2. Complète cette phrase :

La nutrition non adéquate peut donner des maladies comme.....

Fiche n°2 CP/CE/CM : La malnutrition et ses causes

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	L'alimentation saine et santé
Titre :	La malnutrition et ses causes
Méthodes/technique :	Méthodes participatives
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"> - définir la malnutrition; - identifier les causes de la malnutrition. - identifier les maladies liées à la malnutrition; - dire comment éviter la malnutrition.
Matériels/supports :	Images,
Disposition spatiale :	Classe
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30 minutes/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi mangeons-nous ? - Pourquoi faut-il bien se nourrir ? - Que faut-il faire pour être en bonne santé ? - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne les bonnes. - réponses, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent. - Répondent aux questions posées. - Corrigent.
Motivation	<p>X est très maigre, il a un gros ventre. Pour vous, qu'est-ce qu'il a ? Quelles sont les causes ?</p> <p>Il est malade, il ne mange pas bien, ni assez...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon; - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent ; - Répondent aux questions posées ; - Ecoute - Echantent entre eux et énoncent ce qui est attendu d'eux.
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>La malnutrition est une affection grave, qui fait des ravages. Elle tue surtout les enfants. Pourtant, on peut prendre des mesures pour l'éviter. Son étude va vous permettre d'identifier les causes et de lutter contre cette affection.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent et répondent - Exécutent

ETAPES

ACTIVITES ENSEIGNANT(E)

ACTIVITES APPRENANTS(ES)

Analyse/Echanges/production



© IFRC, Lignes directrices sur la nutrition, 2015

Consigne 1 :

- Individuellement, observez cette image et dites pourquoi cet enfant est dans cette situation.
- Présentez vos résultats au groupe, échangez et faites la synthèse.
- Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin.



Consigne 2 :

- Individuellement, observez cette image et dites comment est la femme et pourquoi
- Présentez vos résultats au groupe, échangez et faites la synthèse.
- Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin.

Consigne 3 :

- individuellement et par votre propre expérience écrivez les noms des maladies liées à la malnutrition
- Présentez vos résultats au groupe, échangez et faites la synthèse.
- Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin.

- Ecoutent attentivement
- Observent
- Echantent
- Présentent les réponses.
Il est maigre, il est malnutri
Il est sous-alimenté
- Elle est grosse, obèse, elle est suralimentée, malnutrie

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT (E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que la malnutrition ? - Quelles sont les causes de la malnutrition ? - Quelles sont les mesures à prendre pour éviter la malnutrition. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Réfléchissent - Proposent des réponses.
PHASE D'ÉVALUATION		
<p>Etape1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite trois causes de la malnutrition. - Cite deux maladies causées par la sous-alimentation <p>Défis additionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dis comment éviter la malnutrition. - Qu'est-ce que l'obésité? <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et donnent leurs réponses
<p>Etape 2: Prolongement/ transfert ou exercice de maison</p>	<p>Demande aux apprenants d'échanger avec les grands frères et les parents pour recueillir les causes de la malnutrition.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prennent l'engagement de faire l'exercice

Résumé

La malnutrition est un déséquilibre de l'état nutritionnel, causé par l'insuffisance (sous-alimentation) ou l'excès (suralimentation) d'un ou de plusieurs nutriments essentiels pendant une période prolongée.

- **Sous-alimentation** : c'est la consommation d'une insuffisante quantité de nourriture pendant une période prolongée: elle entraîne des maladies de carences nutritionnelles.
- **Suralimentation** : c'est la consommation d'une quantité excessive de nourriture pendant une période donnée. Elle entraîne l'obésité et souvent des maladies cardiaques.
- Les malnutritions les plus fréquemment rencontrées au Burkina Faso résultent de la sous-alimentation parmi lesquelles nous avons le retard de croissance, l'insuffisance pondérale, la malnutrition aiguë dont les formes sévères sont le marasme et le kwashiorkor ainsi que les Carences en micronutriments.

Parmi les causes de malnutrition nous pouvons citer :

- Les pratiques d'allaitement et d'alimentation non adéquate;
- Les maladies infectieuses et parasitaires comme le paludisme, les parasitoses intestinales, la diarrhée, la rougeole, l'infection à VIH/SIDA...;
- L'insécurité alimentaire des ménages;
- Le faible accès aux soins de santé;
- L'hygiène et l'assainissement insuffisants, la pauvreté, le faible niveau d'éducation, l'insuffisance de production d'aliments,...

Illustrations



© IFRC, Lignes directrices sur la nutrition, 2015

Amaigrissement



Obésité



© IFRC, Lignes directrices sur la nutrition, 2015



Œdèmes



Exercices

1. Citer trois causes de mauvaise nutrition.
2. Citer deux maladies causées par une sous-alimentation.
3. Citer deux maladies causées par une suralimentation.

Fiche n°3 CE :

Éléments à prendre en compte pour une alimentation saine et équilibrée

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Alimentation saine, hygiène alimentaire et santé
Titre :	Éléments à prendre en compte pour une alimentation saine et équilibrée
Méthodes/technique :	Méthodes participatives en groupes
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de: <ul style="list-style-type: none">- citer les différents groupes d'aliments;- définir une alimentation saine et équilibrée;- identifier une alimentation équilibrée;- citer les 10 bonnes pratiques alimentaires;- adopter les comportements traduisant les bonnes pratiques alimentaires.
Matériels/supports :	Légumes, céréales, tubercules, poisson, fruits, etc., ou images
Disposition spatiale :	En classe ou dans la cour
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

NB : Cette leçon doit être conduite en deux séances.

La première séance mettra l'accent sur les trois objectifs d'apprentissage et la deuxième séance sur les deux derniers objectifs.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	Exercice oral : - Qu'est-ce que la malnutrition ? Exercice écrit : - Cite trois causes de la mauvaise nutrition. - Cite deux maladies causées par la sous-alimentation.	- Ecoutent - Répondent
Motivation	A la maison, tu manges plusieurs sortes d'aliments, cite-les. Chacun d'eux a un rôle important dans notre corps. - Communiquer les objectifs de l'apprentissage. Chacun de vous doit être capable de : - dire ce qu'il faut faire pour avoir une alimentation saine et équilibrée ; - identifier les groupes d'aliments d'une alimentation équilibrée.	- Ecoutent, échangent et énoncent ce qui est attendu d'eux
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	Mariam ne mange pas les légumes, elle aime la viande seulement. Est-ce que c'est bien de manger un seul aliment ? Quels conseils pouvez-vous lui donner ?	

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observez les aliments mis à votre disposition : Ecrivez leurs noms. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement et de par votre expérience personnelle, regroupez les aliments par groupes et donnez le rôle de chaque groupe. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez les résultats. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dites comment appelle-t-on une alimentation qui comporte tous les groupes d'aliments. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez vos résultats. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement et de par votre expérience personnelle, citez les 10 bonnes pratiques alimentaires. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez les résultats. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent; répondent échangent et présentent leur résultats - a) Poissons, légumes, céréales, fruits, huile - Viande arachides etc - Energie-Force - b) Lipides - c) Glucides - Croissance, grandir, constructeurs - d) Protides - Protecteurs - e) Sels minéraux - f) Vitamines - Alimentation équilibrée
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : Voir résumé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les différents groupes d'aliments que vous connaissez ? - Quelles sont les 10 bonnes pratiques alimentaires que vous connaissez ? - Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? 	

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)								
PHASE D'ÉVALUATION										
<p>Etape1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classe les aliments suivants dans les colonnes ci-dessous : petit mil, tomate, patate, haricot, mangues, chenilles, huile d'arachide, pomme de terre. <table border="1" data-bbox="607 392 1498 603"> <thead> <tr> <th data-bbox="607 392 819 443">Protides</th> <th data-bbox="819 392 1043 443">Lipides</th> <th data-bbox="1043 392 1267 443">Glucides</th> <th data-bbox="1267 392 1498 443">Vitamines</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="607 443 819 603"></td> <td data-bbox="819 443 1043 603"></td> <td data-bbox="1043 443 1267 603"></td> <td data-bbox="1267 443 1498 603"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? Au regard des aliments consommés par chacun des enfants suivants, qui a une alimentation équilibrée ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ali: Riz-gras + poisson + banane b) Sali: Tô délayé sucré + pain sec + igname c) Julie: Haricot + lentille + viande + salade d) Gildas: Pomme de terre + poulet + carotte + orange <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite les aliments que tu aimes et dis pourquoi. <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation ! Identifie les erreurs des apprenants pour proposer des activités de remédiation</p> <p>Décisions à prendre :</p> <p>Présente les résultats et invite les apprenants à se prononcer sur la décision à prendre.</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que vous avez compris de la leçon ? Qu'est-ce que vous n'avez pas compris ? 	Protides	Lipides	Glucides	Vitamines					
Protides	Lipides	Glucides	Vitamines							
<p>Etape 2: Prolongement/ Transfert ou exercice de maison</p>	<p>A la maison, demandez à vos parents s'il y a des aliments interdits et pourquoi ?</p>									

NB: A défaut des aliments concrets, utiliser les images.

Résumé

Selon leur rôle principal, les aliments sont classés en trois grands groupes: les aliments de force ou énergétiques (lipide et glucide), les aliments constructeurs (protéine) et les aliments protecteurs (vitamines et sels minéraux).

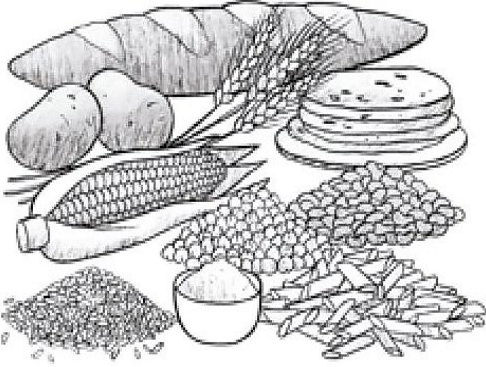


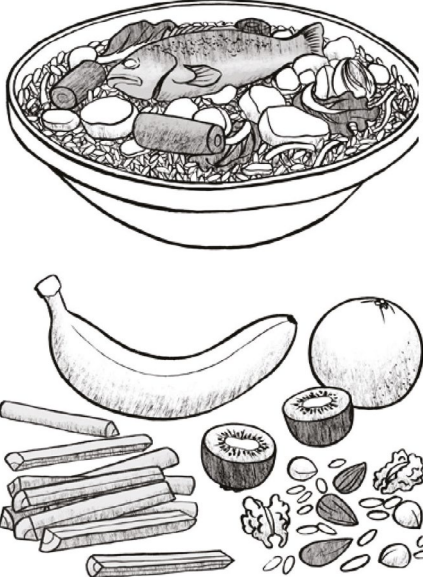
Les aspects les plus importants d'un régime alimentaire sain sont la variété et l'équilibre. Une alimentation saine consiste à consommer chaque jour, en veillant à la variété et à l'équilibre, différents types d'aliments sources de glucide, de protide, de lipide et de sels minéraux et vitamines.

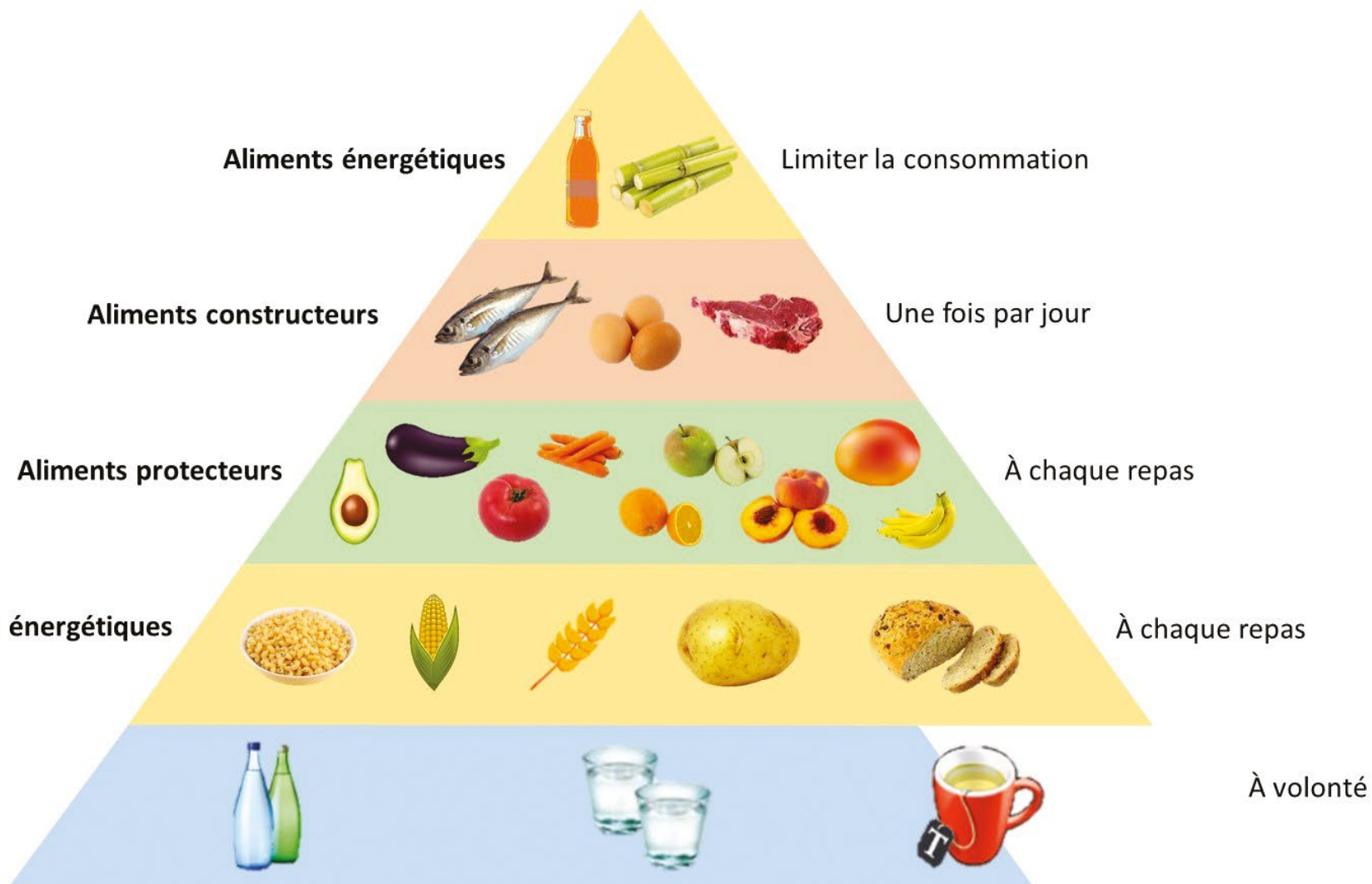
- Les sources de glucide sont: les céréales, les racines et les tubercules.
- Les sources de protéine sont: les produits d'origine animale comme la viande, les œufs, le poisson, le lait et produits laitiers ou les légumes secs tels que le haricot sec ou les lentilles.
- Les sources de lipides sont: les huiles, les beurres, les graisses.
- Les sources de vitamines et de minéraux sont: les légumes et fruits.
- Pour une alimentation saine et équilibrée, il est recommandé de respecter la pyramide alimentaire.

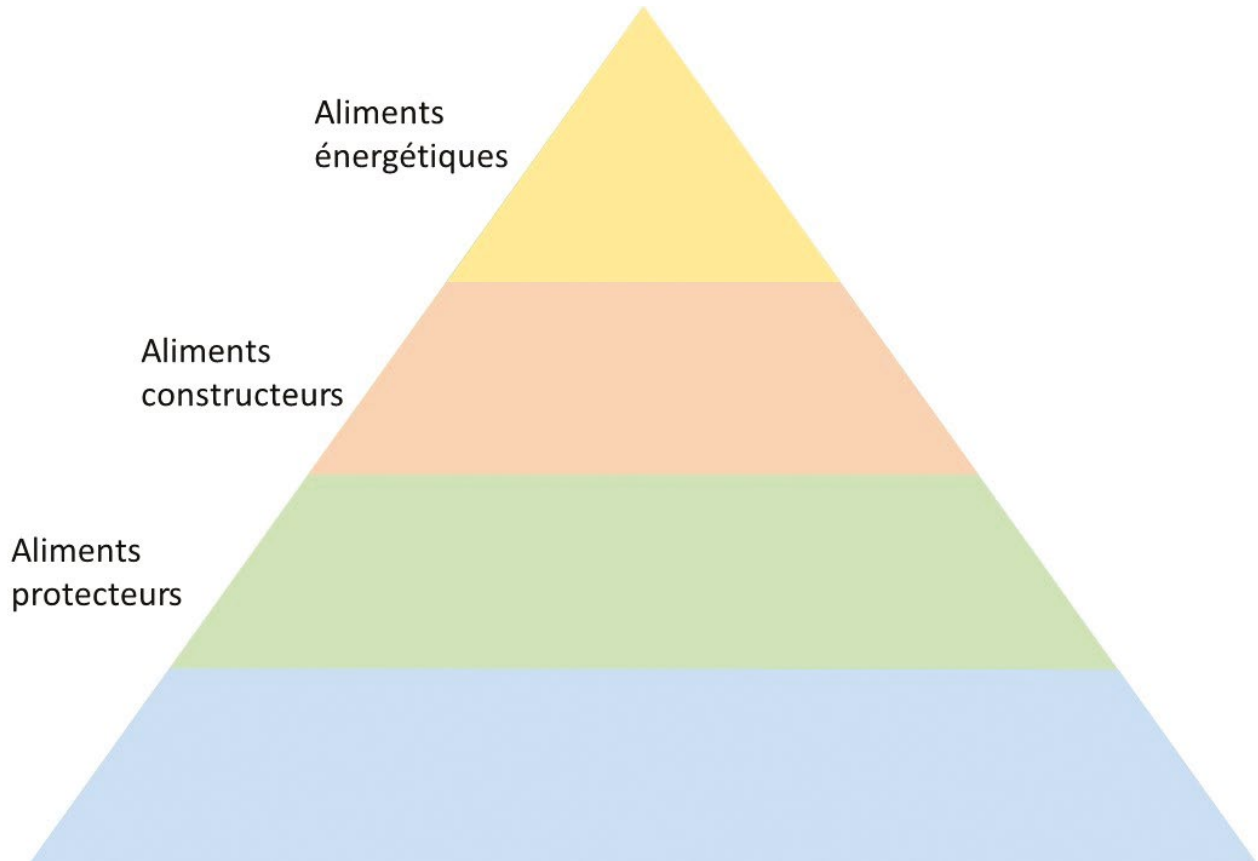
Il y a dix bonnes pratiques alimentaires à suivre chaque jour:

- **1. Consommer 3 repas par jour: petit déjeuner, déjeuner et dîner.**
- **2. Consommer des aliments des 3 groupes à chaque repas: soit les aliments énergétiques, constructeurs et protecteurs.**
- **3. Consommer de l'eau potable et des boissons saines.**
- **4. Modérer la consommation des épices et du sel.**
- **5. Modérer la consommation des boissons sucrées et des repas sucrés.**
- **6. Se laver les mains à l'eau propre et au savon avant de toucher la nourriture ou après avoir mangé et après avoir utilisé les toilettes.**
- **7. Laver les légumes ou fruits devant être consommés crus dans plusieurs eaux propres, les désinfecter à l'eau de javel ou au permanganate de potassium (disponible dans les pharmacies) puis les rincer à l'eau propre.**
- **8. Maintenir les lieux de préparation propre.**
- **9. Ne pas manger d'aliments pourris ou moisiss.**
- **10. Protéger les aliments des mouches et autres nuisibles.**

Illustrations

<p>ALIMENTS ÉNERGÉTIQUES</p>	
<p>ALIMENTS CONSTRUCTEURS</p>	
<p>ALIMENTS PROTECTEURS</p>	
<p>ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE</p>	





Exercices

1. A quel grand groupe appartient chacun des aliments suivants : complète les lignes

- Le petit mil:.....
- La tomate:.....
- La patate douce :.....
- Le haricot:.....
- La mangue :.....
- Les chenilles:.....
- L'huile d'arachide:.....
- La pomme de terre :.....
- Le poulet:.....
- La salade :.....

2. Au regard des aliments consommés par chacun des enfants suivants, qui a une alimentation équilibrée :

- Ali: riz gras + poisson + banane
- Sali: tô délayé sucré + pain sec + igname
- Julie: haricot + lentille + viande + salade
- Gildas: pomme de terre + poulet + carotte+ orange

Grille d'observation des pratiques nutritionnelles

Objectif : vérifier l'aptitude à transférer en situation réelle, les pratiques nutritionnelles pour la préservation de la santé

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE : PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
1. Consommer 3 repas par jour : petit déjeuner, déjeuner et dîner.						
2. Consommer des aliments des 3 groupes à chaque repas : soit les aliments énergétiques, constructeurs et protecteurs.						
3. Consommer de l'eau potable et des boissons saines.						
4. Modérer la consommation des épices et du sel.						
5. Modérer la consommation des boissons sucrées et des repas sucrés.						
6. Se laver les mains à l'eau propre et au savon avant de toucher la nourriture ou après avoir mangé et après avoir utilisé les toilettes.						
7. Laver les légumes ou fruits devant être consommés crus dans plusieurs eaux propres, les désinfecter à l'eau de javel ou au permanganate de potassium (disponible dans les pharmacies) puis les rincer à l'eau propre.						
8. Maintenir les lieux de préparation propre.						
9. Ne pas manger d'aliments pourris ou moisis.						
10. Protéger les aliments des mouches et autres nuisibles.						

1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Fiche n°4 CM : Avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Alimentation saine, hygiène alimentaire et santé
Titre :	Avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes
Méthodes/technique :	Méthodes participatives en groupes
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : - donner les avantages d'une bonne nutrition pour les jeunes ; - citer les carences liées à une mauvaise alimentation.
Matériels/supports :	Images
Disposition spatiale :	En classe
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - Cite les différents groupes d'aliments et donne un exemple dans chaque cas. - Quel est le rôle des protides ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Répondent - Lipides - Glucides - Protides - Seles minéraux - Vitamines - Assurent la croissance de l'organisme
Motivation	<p>Vous avez besoin d'une bonne alimentation pour bien travailler à l'école. C'est pourquoi nous verrons aujourd'hui tout ce qu'il faut manger pour cela</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer les objectifs - Laissez un temps d'échanges aux apprenants 	
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Aminata nourrit son enfant de 02 ans uniquement de tô à la sauce de gombo. Fati, elle, nourrit son enfant du même âge avec du lait + légumes + fruits + riz. Aminata constate que son enfant ne grandit pas comme celui de Fati.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aide la à comprendre la situation de son enfant. 	

ETAPES

ACTIVITES ENSEIGNANT(E)

ACTIVITES APPRENANTS(ES)

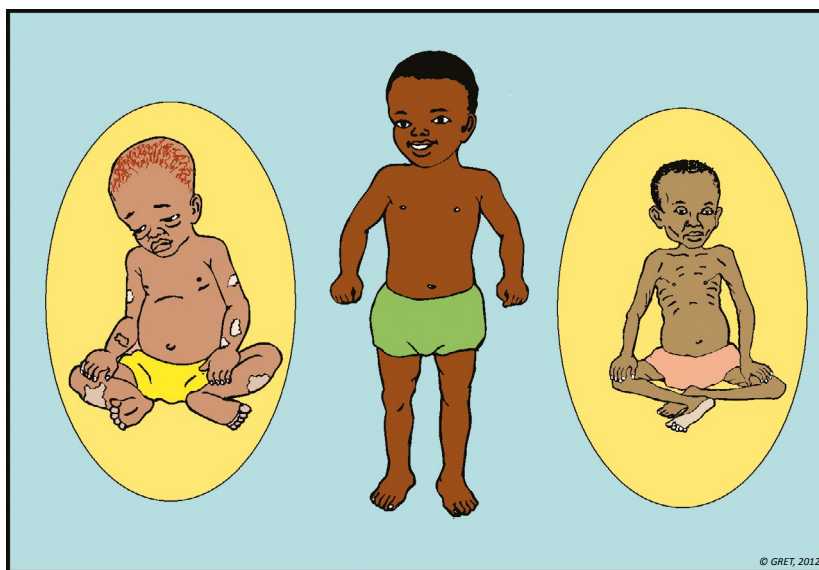
Analyse/Echanges/Production

Consigne 1 :

- Individuellement, observez l'image N°1
- Dites quel enfant est bien nourri et décrivez-le
- En groupe, échangez et faites la synthèse
- Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger

Illustrations :

a) L'enfant au milieu a une bonne nutrition



- Enfant du milieu
- Il est grand
- Bonne santé
- Cerveau bien développé
- Être concentrés
- Meilleur apprentissage
- Trouble de la vue
- Anémie
- Goitre

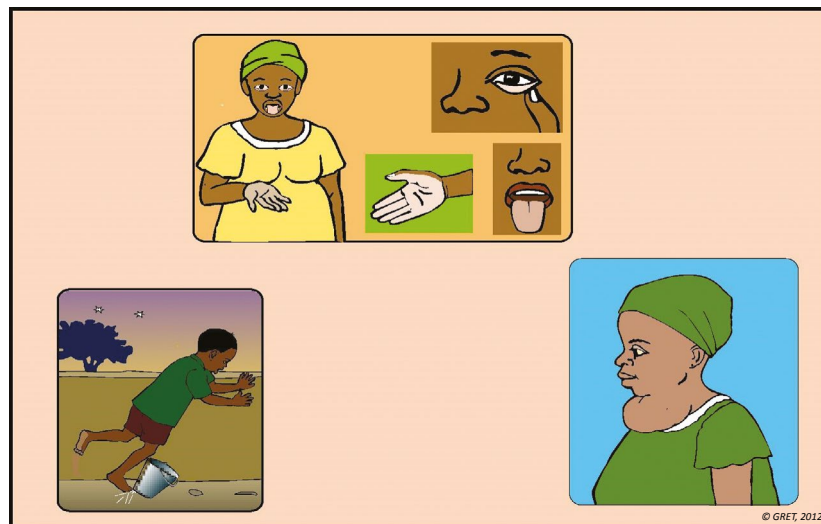
ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)																				
	<p>Consigne 2:</p> <ul style="list-style-type: none">- Individuellement, observez l'image N°2 et dites ce qu'une bonne nutrition permet aux élèves de faire.- En groupes, échangez et faites la synthèse.- Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Une bonne nutrition permet aux élèves de rester concentrés pour un meilleur apprentissage à l'école.</p>  <table border="1" data-bbox="987 528 1133 730"><thead><tr><th></th><th>G</th><th>F</th><th>T</th></tr></thead><tbody><tr><td>30</td><td>31</td><td>67</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>5</td><td>14</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>64</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>6</td><td>3</td><td></td></tr></tbody></table>		G	F	T	30	31	67		9	5	14		0	0	64		3	6	3		
	G	F	T																			
30	31	67																				
9	5	14																				
0	0	64																				
3	6	3																				

Consigne 3:

- Individuellement, observez l'image N° 3 et écrivez les noms des carences causées par la mauvaise nutrition.
- Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger.

c) Les carences en micronutriments

- En haut = anémie par carence en fer dans l'alimentation.
- A gauche = la mauvaise vision causée par la carence en vitamine A dans l'alimentation.
- A droite = le goitre dû à l'insuffisance de l'iode dans l'alimentation.



ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : Voir résumé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi devons-nous avoir une bonne nutrition ? 	
PHASE D'ÉVALUATION		
<p>Etape1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <p>a) Cite deux avantages d'une bonne nutrition b) Complète</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les carences en vitamine A entraînent..... - La carence en iode entraîne..... - La carence en fer entraîne..... <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels aliments contiennent tous les éléments nutritifs dont le corps a besoin? <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Trouble de la vision - Goûtre
<p>Etape 2: Prolongement/ Transfert ou exercice de maison</p>	<p>Dans le village, cherche à identifier les personnes atteintes de la carence liée à la mauvaise nutrition. Donne des conseils aux parents pour éviter ces carences.</p>	

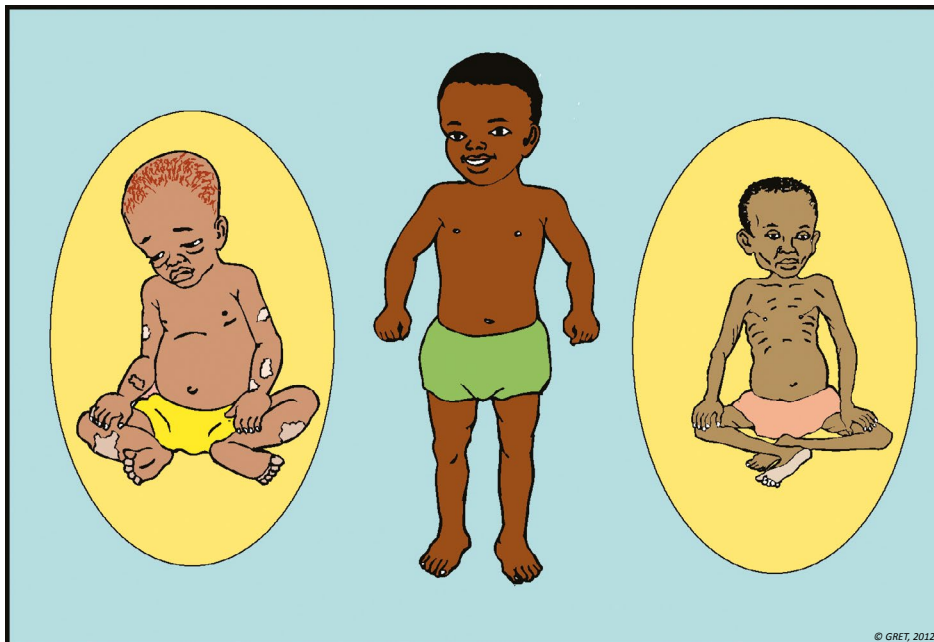
Résumé

Une bonne nutrition est importante pour protéger la santé et favoriser une bonne croissance physique et le développement cérébral. Elle peut aider les enfants et les jeunes à améliorer leur concentration et leurs résultats scolaires.

Elle diminue certains risques pour la santé, par exemple la carence en vitamine A qui entraîne une mauvaise vision nocturne, en fer qui provoque l'anémie, en iode qui entraîne le goitre et d'autres carences en micronutriments. Un bon régime alimentaire pendant l'enfance peut aussi aider à limiter les maladies chroniques ou autres, pendant l'âge adulte. Il est particulièrement important que les filles aient une bonne alimentation, pour devenir des femmes bien nourries qui donneront naissance à des bébés en bonne santé.

Illustrations

a. L'enfant au milieu a une bonne nutrition



b. Une bonne nutrition permet aux élèves de rester concentrés pour un meilleur apprentissage à l'école



c. Les carences en micronutriments

- En haut = anémie par carence en fer dans l'alimentation
- A gauche = la mauvaise vision causée par la carence en vitamine A dans l'alimentation
- A droite = le goitre dû à l'insuffisance de l'iode dans l'alimentation



Exercices

1. Donner 3 avantages d'une bonne nutrition.
2. Complète par les noms de maladie:
 - La carence en vitamine A entraîne
 - La carence en iode entraîne
 - La carence en fer entraîne.....

Fiche n°5 CP/CE/CM : Démonstration de lavage des mains

Classe : CP	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Education Morale et Civique
Thème :	Les bonnes habitudes en matière d'hygiène et d'assainissement
Titre :	Démonstration du lavage des mains
Méthodes/technique :	Méthodes participatives
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : <ul style="list-style-type: none">- dire pourquoi il faut se laver les mains ;- dire à quel moment il faut se laver les mains ;- prendre l'habitude à se laver correctement les mains.
Matériels/supports :	Le dispositif de lave main (tippy tap ...) eau propre, savon ou cendre
Disposition spatiale :	Dans la cour de l'école
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - Que faut-il faire pour ne pas salir l'eau au moment de la boire ? - Apprécie les réponses données par les élèves, fait donner ou donne les bonnes réponses, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent - répondent à la question posée; - corrigent.
Motivation	<p>X quitte les latrines et commence directement à manger son plat de riz. Est- ce que cela est bien ? Pourquoi ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - communique les objectifs de la leçon; - accorde un temps d'échanges aux élèves. 	<ul style="list-style-type: none"> - écoutent; - Les mains sales peuvent rendre malade c'est pourquoi il faut savoir bien les laver - répondent aux questions posées - écoute - échangent entre eux et énoncent ce qui est attendu d'eux.
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - le maître demande aux élèves à quels moments, ils doivent se laver les mains. - demande à un élève de se laver les mains devant les autres. 	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent et répondent - Exécute

ETAPES

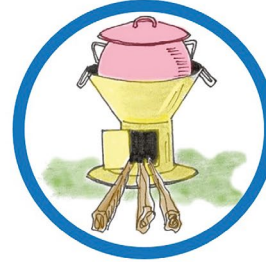
ACTIVITES ENSEIGNANT(E)

ACTIVITES APPRENANTS(ES)

Analyse/Echanges/Production

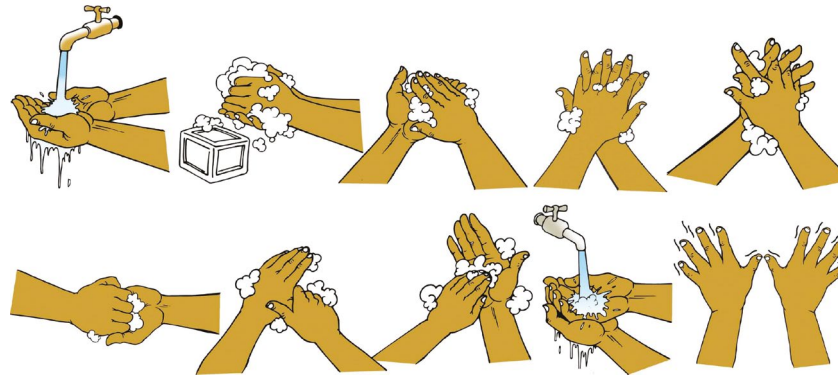
Consigne 1 :

- Observez individuellement l'image et dites à quels moments il faut se laver les mains.
- En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez.
- Apprécie et corrige si besoin.



Consigne 2 :

- Observez individuellement l'image et dites avec quoi, il faut se laver les mains et décrivez les différentes étapes qu'il faut suivre pour se laver correctement les mains.
- En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez.
- Apprécie et corrige si besoin



- Ecoutent et répondent
- Observent
- Suivent et exécutent

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Récapitulation Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : Voir résumé</p> <ul style="list-style-type: none"> - A quel moment il est important de se laver les mains ? - Pourquoi faut-il se laver les mains ? - Comment se laver correctement les mains ? <p>Elaboration de la résolution :</p> <p>Je me laverai toujours bien les mains avec de l'eau et du savon pour éviter les maladies.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fait répéter la résolution. - Insiste sur l'application de cette résolution à l'école et à la maison. 	<ul style="list-style-type: none"> - Répondent à la question posée - Formule en collaboration avec le maître la résolution. - Répètent la résolution
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cite les moments où il est important de se laver les mains. - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne une raison pour laquelle il faut se laver les mains. - Utiliser la grille d'évaluation. <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	
Etape 2: Prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>Demande aux apprenants d'échanger avec leurs grands frères et parents sur les bienfaits du lavage des mains.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prennent l'engagement de faire l'exercice

Résumé

Les mains sales peuvent rendre malade. C'est pourquoi il faut savoir bien les laver avant de manger, au sortir des toilettes ou lorsqu'elles sont sales. Pour bien laver les mains utiliser de l'eau avec du savon ou de la cendre. Voici comment se laver les mains :

- 1. Mouiller les mains avec de l'eau propre;
- 2. Appliquer du savon sur toute la surface de la main de manière circulaire;
- 3. Se frotter la paume des mains soigneusement;
- 4. Frotter la paume de chaque main avec le coté extérieur de la seconde main;
- 5. Frotter les faces des doigts entrecroisés;
- 6. Se frotter soigneusement le côté extérieur des doigts avec la paume de l'autre main;
- 7. Frotter chaque pouce à l'intérieur de la paume opposée;
- 8. Frotter chaque ongle des bouts de doigt de manière circulaire à l'intérieur de la paume opposée;
- 9. Rincer correctement les mains;
- 10. Sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique (Laisser les mains devenir sèches avant tout contact).

Illustrations

a. Les moments de lavage des mains

En sortant des latrines



Avant de manger



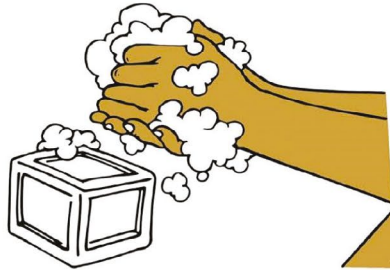
Avant de faire la cuisine



b. Technique de lavage



1. Mouiller les mains avec de l'eau propre



2. Appliquer du savon sur toute la surface de la main de manière circulaire



3. Se frotter la paume des soigneusement



4. Frotter la paume de chaque main avec la cote extérieure de la seconde main



5. Frotter les faces des doigts entrecroisés



6. Se trotter soigneusement le cote exterior des doigts avec la paume de l'autre main



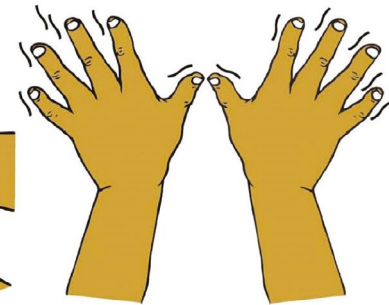
7. Frotter chaque pouce a l'interieur de la paume opposee



8. Frotter chaque ongles des bouts de doigt de manière circulaire a l'interieur de la paume opposee



9. Rincer correctement les mains



10. Laisser les mains devenir seches avant tout contact

Exercices

1. A quel moment il est important de se laver les mains?
2. Pourquoi se laver les mains?
3. Que faut-il pour un bon lavage des mains?

Grille d'observation du lavage des mains

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE: PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER L'ÉLÈVE	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
Mouille les mains avec de l'eau propre.						
Appliquer du savon sur toute la surface de la main de manière circulaire						
Se frotte la paume des mains soigneusement.						
Frotte la paume de chaque main avec le côté extérieur de la seconde main.						
Frotte les faces des doigts entrecroisés.						
Se frotte frotter soigneusement le côté extérieur des doigts avec la paume de l'autre main.						
Frotte chaque pouce à l'intérieur de la paume opposée.						
Frotte chaque ongle des bouts de doigt de manière circulaire à l'intérieur de la paume opposée.						
Rince correctement les mains.						
Sèche soigneusement les mains avec une serviette à usage unique (Laisser les mains devenir sèches avant tout contact).						

1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Fiche n°6 CP/CE/CM : L'utilisation des toilettes/latrines de façon hygiénique

Classe : CP	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences humaines et sociales
Discipline :	Education Morale et Civique
Thème :	Les bonnes habitudes en matière d'hygiène et d'assainissement
Titre :	L'utilisation des toilettes/latrines de façon hygiénique
Méthodes/technique :	Participatives; en groupe
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : - dire l'utilité des latrines/toilettes; - dire ce qu'il faut pour une utilisation hygiénique des latrines/toilettes; - prendre l'habitude d'utiliser de façon hygiénique les latrines.
Matériels/supports :	Eau, savon, cendre, Toilettes, latrines, chlore (eau de javel)
Disposition spatiale :	Dans la cour
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - A quel moment il est important de se laver les mains ? - Pourquoi se laver les mains ? - Invite un élève à venir se laver les mains en respectant les différentes étapes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Avant de manger - Quand on sort des toilettes/latrines - Après avoir mangé - Eviter les maladies
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Ali veut faire ses selles. Où doit-il se rendre pour ne pas polluer l'environnement ? - Après les selles, que doit-il faire ? <p>Communiquer les objectifs de la leçon Chacun de vous doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dire à quoi servent les latrines ; - Utiliser de façon hygiénique les latrines pour éviter les maladies. 	
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	Inviter une fille et un garçon pour simuler l'action d'utiliser les latrines, d'aller faire les selles sans se déshabiller	

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/ Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dites dans quelle fosse est allée la fille ? et le garçon ? - En groupes, échangez et faites la synthèse. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dites comment il/elle s'est positionné(e) par rapport à la fosse (trou) et dites pourquoi. - En groupe, échangez et faites la synthèse. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Après les toilettes, qu'ont-ils fait ? - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fille: latrine réservée aux filles - Garçon: latrine réservée aux garçons - Bien viser le trou - Pour ne pas déféquer dehors et salir les latrines - Ils ont lavé leurs mains.
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inviter un élève à utiliser de façon hygiénique les latrines - Demander à un élève de citer les étapes à suivre pour une utilisation hygiénique des latrines <p>Résolution: J'utiliserai toujours proprement les latrines pour éviter les maladies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire répéter. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les élèves observent - Choisir la latrine qui vous est réservée - Bien viser le trou - Utiliser du papier hygiénique ou de l'eau - Se laver les mains au savon après les toilettes

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation : Exercice oral Relève la bonne réponse Les latrines/toilettes servent de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lieu pour jeter les eaux usées; - lieu pour jeter les ordures et vider les poubelles; - lieu pour recueillir les excréments (selles). <p>Défis additionnels : - Comment faut-il utiliser les latrines? Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>En fonction de l'évaluation</p> <p>Décision à prendre : Poursuite du programme ou reprise de la leçon.</p> <p>De la prestation de l'enseignant : - Qu'est-ce que tu as aimé? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé?</p>	
Etape 2: Prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<ul style="list-style-type: none"> - Dites à vos parents où il faut faire les selles. - Montrer aux parents que vous connaissez comment on utilise les latrines. 	

NB: A défaut du concret, utiliser l'image

Résumé

Les latrines/toilettes servent à recueillir les excréments humains.
Ce qui permet de garder notre environnement propre et d'éviter la propagation des maladies.

Nous devons utiliser les toilettes/latrines de façon hygiénique. Pour cela :

- utiliser les toilettes séparément selon le sexe: les garçons dans les toilettes pour garçons et les filles dans les toilettes pour filles;
- utiliser du papier hygiénique et de l'eau;
- éviter de salir les toilettes en déféquant ou urinant en dehors de la fosse;
- se laver les mains au savon après avoir utilisé les toilettes.

Illustration



Exercices

1. Souligne la ou les bonnes réponses

Les latrines/toilettes servent de :

- lieux pour jeter les eaux usées;
- lieux pour jeter les ordures et vider les poubelles;
- lieux pour recueillir les excréments.

2. Citer deux éléments d'utilisation hygiénique des latrines/toilettes.

Fiche n°7 CP/CE/CM :

L'agroécologie : la biodiversité, les associations, les rotations, la conservation du sol et la fertilisation

Classe : CP/CE/CM	Effectif total : G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Agroécologie et ses règles
Titre :	L'agroécologie : la biodiversité, les associations, les rotations, la conservation du sol et la fertilisation
Méthodes/technique :	Méthodes participatives
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e devra être capable de/d' : <ul style="list-style-type: none">- définir l'agroécologie;- énoncer les pratiques pour garder l'environnement sain;- dire comment les pratiques agroécologiques contribuent à la sauvegarde de l'environnement.
Matériels/supports :	Images
Disposition spatiale :	Dans le jardin ou le champ
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi devons-nous avoir une alimentation équilibrée ? - Cite les aliments à consommer pour avoir une alimentation équilibrée 	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent. - Répondent aux questions posées. - Corrigent.
Motivation	<p>Tiraogo veut produire des tomates, il doit utiliser de l'engrais pour une bonne production. Sais-tu quel type d'engrais doit-il utiliser ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - communique les objectifs de la leçon ; - accorde un temps d'échanges aux apprenants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent ; - Répondent aux questions posées ; - Ecoute - Echangent entre eux et énoncent ce qui est attendu d'eux.
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Votre père veut produire du maïs dans son champ tout en préservant l'environnement. Il compte sauvegarder le sol, les arbres, les animaux, l'eau et les micro-organismes (verre de terre, fourmis, etc...). Cette pratique permettra d'obtenir des aliments sains.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comment peut-on produire chaque année dans le même champ sans pour autant appauvrir le sol, sans souiller l'eau, sans faire disparaître les animaux et les arbres. - Individuellement répond à la question, présentez vos résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comment peut-on produire des aliments sains ? - Individuellement répond à la question, présentez vos résultats au groupe, échanger et faites la synthèse - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comment peut-on appeler une agriculture qui préserve l'environnement et qui permet d'obtenir des produits sains ? - Individuellement réfléchis à la question, échange dans le groupe, fait la synthèse. - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Observent - Echantent - Présentent les réponses.
Synthèse/Application	<p>- Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : Voir résumé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce l'agroécologie ? - Cite les pratiques agroécologiques ? - Quelles sont les avantages de l'agroécologie ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Réfléchissent - Proposent des réponses.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape1 : Evaluation des acquis	Donne des tâches d'évaluation : <ul style="list-style-type: none"> - Définis l'agroécologie - Cite deux pratiques agroécologiques - Défis additionnel: - Cite deux avantages de l'agroécologie Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation ! Décision à prendre : En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme De la prestation de l'enseignant : <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et donnent leurs réponses
Etape 2: Prolongement/ Transfert ou exercice de maison	Demander aux apprenants de parler de l'agroécologie à leurs frères et à leurs parents	<ul style="list-style-type: none"> - Prennent l'engagement de faire le transfert

NB : A défaut d'un champ agro écologique, utiliser les images

Résumé : L'agroécologie et biodiversité

L'agroécologie est une pratique agricole qui permet la production de denrées alimentaires saines et de hautes qualités nutritives, sans utilisation de produits chimiques. L'approche vise à la fois à produire, à régénérer les sols et les environnements dégradés. Dans l'agroécologie, on veille à la biodiversité des espèces, aux associations des cultures, à la rotation des cultures, à la conservation du sol et à la fertilisation naturelle des sols.

La biodiversité

La biodiversité est la diversité des espèces vivantes. Dans la biodiversité, un nombre élevé d'espèces sont plantées ou un nombre élevé de variétés de la même espèce sont plantées.

La biodiversité permet de :

- garantir une résilience du système:
la mauvaise production d'une culture sera rattrapée par la bonne production d'une autre
- augmenter le nombre d'insectes pollinisateurs
- augmenter le nombre d'auxiliaires. Les auxiliaires sont des insectes qui se nourrissent d'insectes ravageurs des cultures. Leur présence en grand nombre permet de diminuer la population d'insectes ravageurs. Les auxiliaires peuvent être des insectes ou microorganismes qui mangent ou infectent les insectes ravageurs.

Exercices

1. Qu'est-ce que la biodiversité ?
2. Citez trois avantages de la biodiversité que vous connaissez.

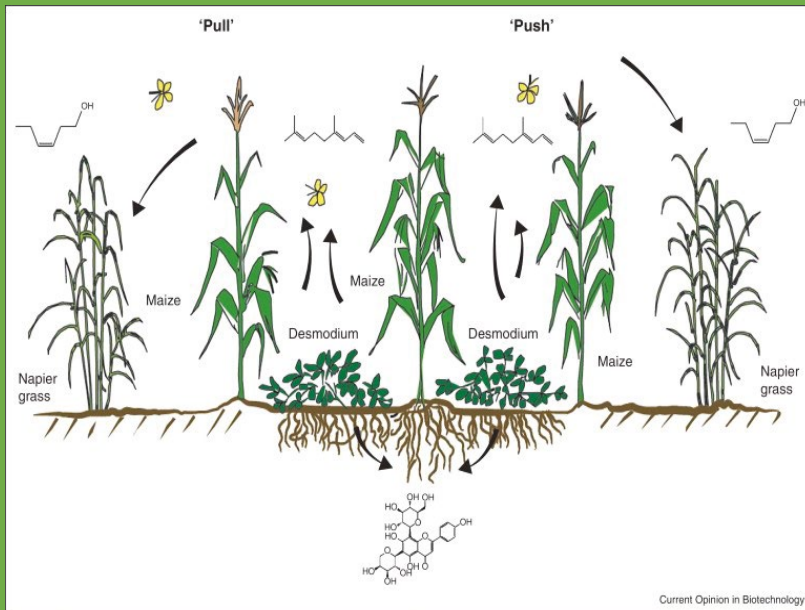
Les associations de cultures

Les associations de culture sont une pratique agricole qui consiste à mettre en place dans une parcelle au moins deux espèces pendant une période significative de leur développement.

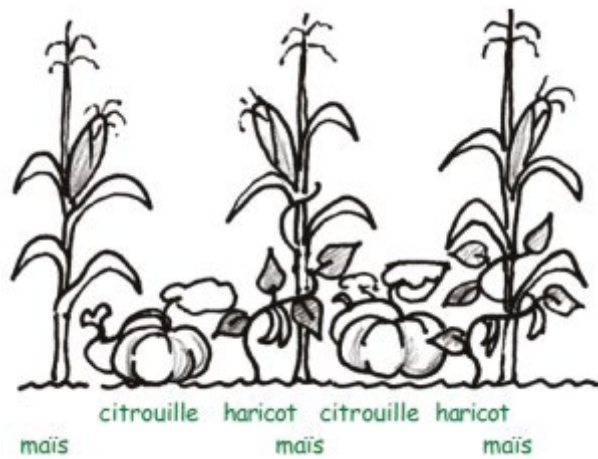
Elles présentent plusieurs avantages. Les différents types d'associations de cultures sont :

- les associations céréales-légumineuses ;
- les associations de légumes ;
- les associations plantes souterraines ;
- la semi-agroforesterie ;
- l'agroforesterie ;
- les haies vives.

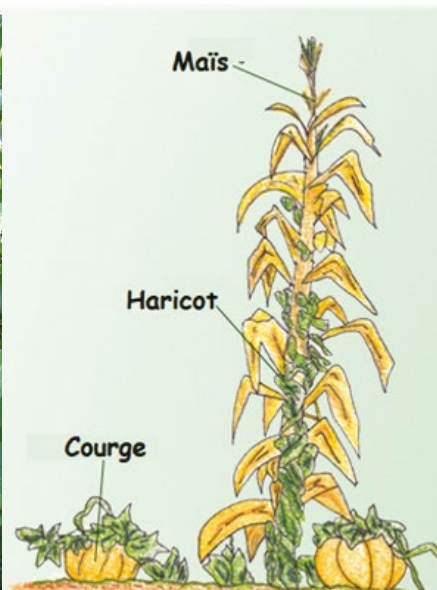
Push-Pull : Contrôle des ravageurs et du striga dans les céréales



- Desmodium: repousse les foreurs de tige et les chenilles légionnaires. (PUSH)
- Brachiaria: attire, piège et tue ces ravageurs (PULL)
- Desmodium également légumineuse: fertilisation
- Desmodium contrôle le striga
- Desmodium et Brachiaria fourrage et paillage de qualité



© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009



Grille d'appréciation de la démonstration d'association de cultures

Objectif : vérifier l'aptitude à pratiquer une bonne association de cultures.

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE : PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
Les associations céréales-légumineuses.						
Les associations de légumes.						
Associations plantes souterraines.						
La semi-agroforesterie.						
L'agroforesterie.						
Les haies vives.						

1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Exercice

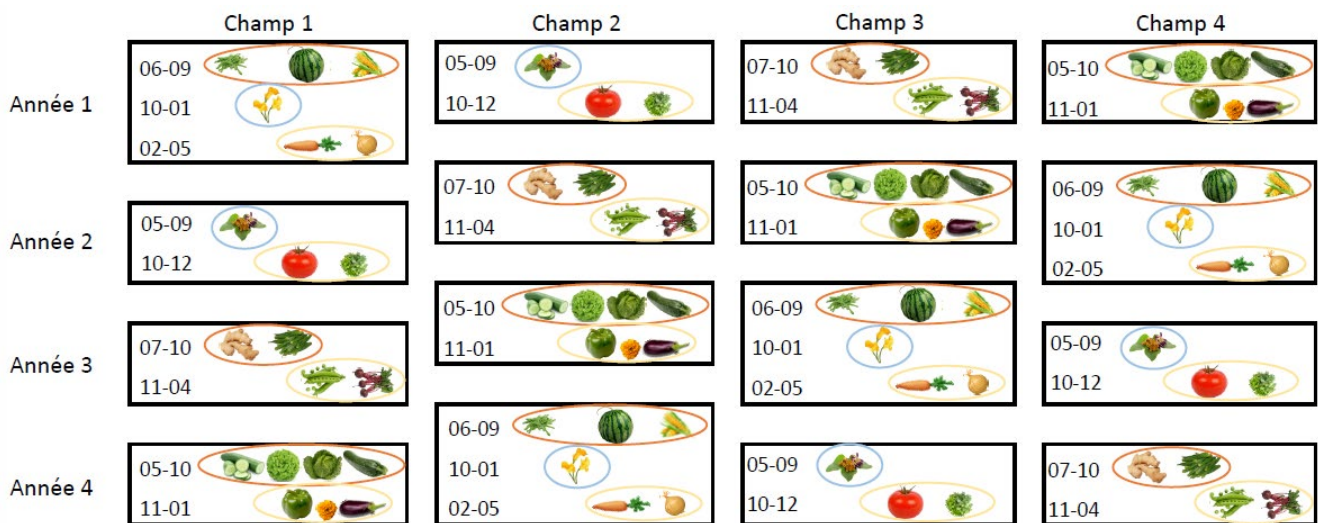
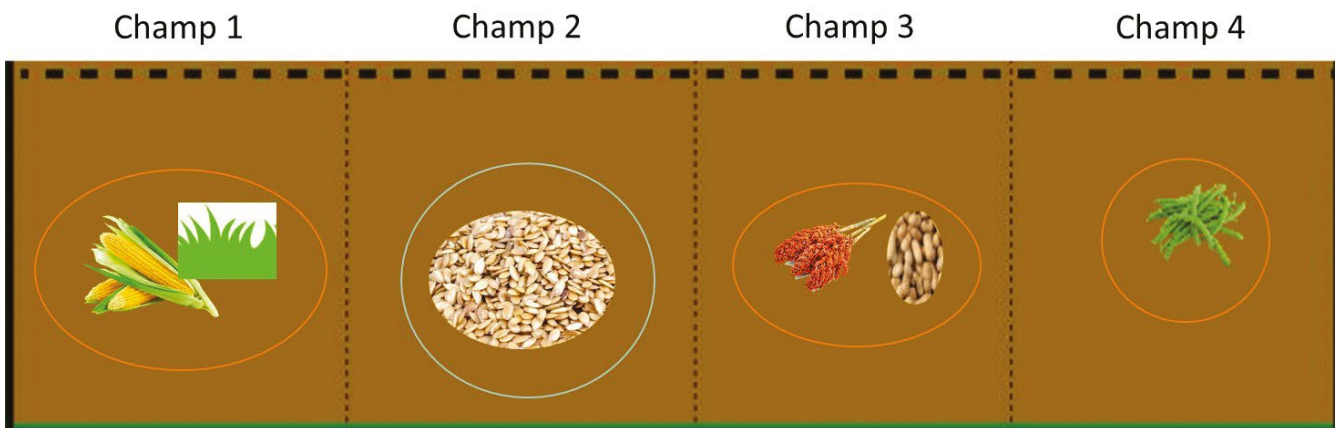
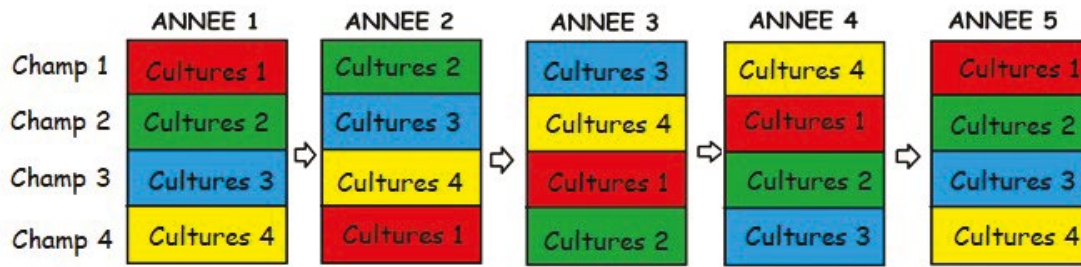
1. Qu'est-ce qu'une association de culture ?
2. Citez les différents types d'association de culture que vous connaissez.

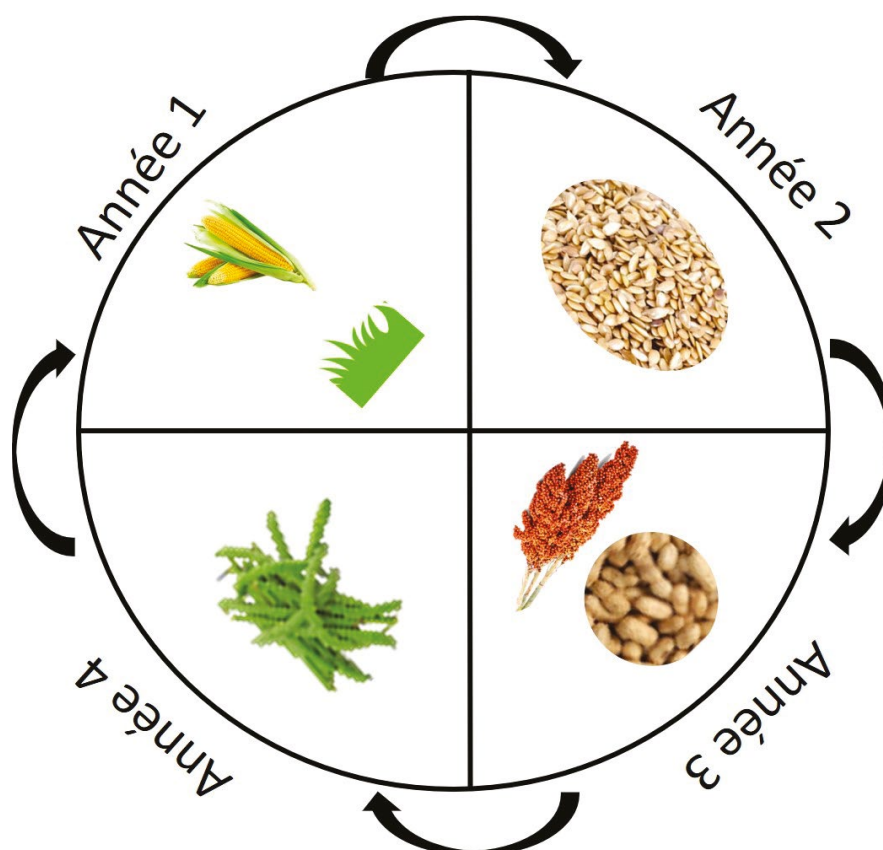
Les rotations culturales

La rotation culturale est une pratique essentielle en agroécologie qui consiste à changer les cultures sur un même champ d'année en année, d'activité en activité.

Selon les espèces, une pause plus ou moins longue est nécessaire. Il est aussi nécessaire d'effectuer une pause entre des cultures de la même famille.

La rotation permet la lutte contre les maladies et les ravageurs, la lutte contre les mauvaises herbes et la conservation de la fertilité des sols.





Exercice

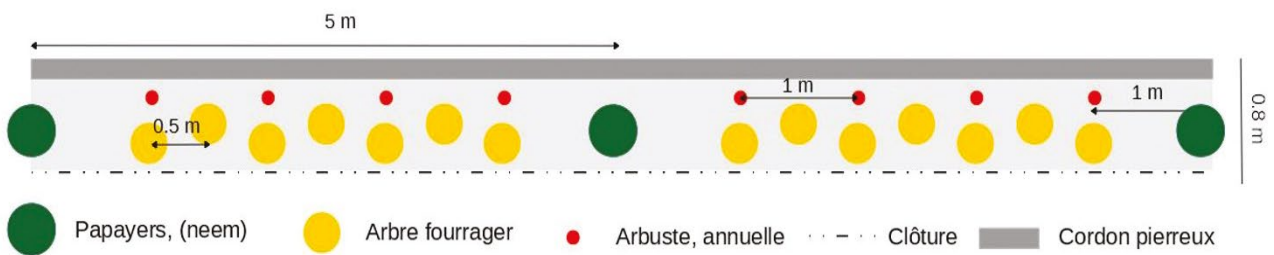
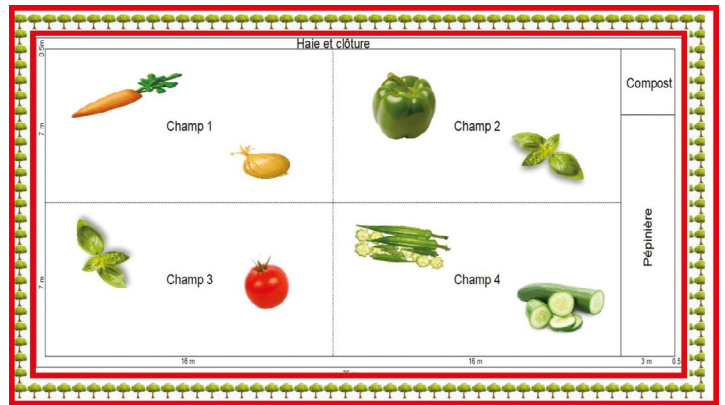
1. Qu'est-ce-que la rotation culturale ?
2. Donnez les principaux avantages.

La conservation des sols

La conservation des sols est un ensemble de pratiques qui permet de retenir l'eau dans la parcelle de culture et à l'utiliser comme il se doit. Les pratiques qui peuvent être mises en place pour bien conserver les sols sont : la couverture végétale, les billons cloisonnés, les cordons pierreux et les haies et enfin le zaï.

Ces mesures présentent les avantages suivants :

- la couverture végétale permet de retenir au mieux l'eau dans la parcelle tout en protégeant le sol contre l'érosion due à la pluie ;
- les billons cloisonnés permettent de retenir l'eau entre les billons et les racines de la plante ;
- les haies et les cordons pierreux permettent d'augmenter la rétention en eau dans la parcelle. ils permettent en plus d'empêcher une forte inondation et de diminuer les risques d'inondation ;
- les trous de zaï permettent de conserver l'humidité pendant une longue période.



La haie entoure le jardin



Exercice

1. Citer les pratiques qui permettent de conserver le sol.
2. Donnez les avantages de chaque pratique.

La fertilisation

La fertilisation est une action qui consiste à créer ou à améliorer la fertilité d'un sol. La fertilité d'un sol est la capacité d'un sol à produire des récoltes en fonction de ses qualités propres et des techniques culturales.

On distingue trois types de fertilisation : la fertilisation organique, la fertilisation minérale et la fertilisation par les plantes.

- La fertilisation organique comprend :
 - Le fumier bovin, ovin et caprin ;
 - la fiente de poulet ;
 - le compost ;
 - le charbon végétal ;

La fertilisation minérale comprend :

- les engrais synthétiques et minéraux ;
- l'urine humaine.




Mais, les engrais synthétiques ne sont généralement pas autorisés dans l'agriculture biologique.






La fertilisation par les plantes ou engrais vert comprend :

- les légumineuses à grains ;
- les engrais verts : les légumineuses ;
- les engrais verts : les arbres légumineux ;
- les engrais verts : les graminées ;
- les engrais verts : le mélange.





PLANTE	IMAGE
<p>Les légumineuses à grains (haricot, pois, arachide, niébé, soja);</p>	
<p>LES ENGRAIS VERTS : LES LÉGUMINEUSES</p>	
<p>Stylosanthes guianensis, Stylosanthes hamata</p>	
<p>Mucuna pruriens (Annuel vivace rampante)</p>	

<p>Desmodium intortum, desmodium uncinatum</p>	
<p>LÉGUMINEUSE PÉRENNE ET RAMPANTE</p>	
<p>Arachis pintoï, arachis repens ou arachide pérenne Cajanus cajan</p>	
<p>Les engrais verts : les arbres légumineux</p>	
<p>Les engrais verts : les graminées : andropogon sp.</p>	
<p>Le crotalaria</p>	

Grille d'appréciation de la maîtrise des types de fertilisation.

Objectif: vérifier l'aptitude à créer ou à améliorer la fertilité d'un sol.

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE: PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
La fertilisation organique						
La fertilisation minérale						
La fertilisation par les plantes ou engrais vert						

1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Exercice

1. Qu'est-ce-que la fertilisation?
2. Citez les principaux types de fertilisation que vous connaissez.

Fiche n°8 CP/CE/CM : Les principales règles agroécologiques

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Agroécologie, santé et préservation de l'environnement
Titre :	Les principales règles agroécologiques
Méthodes/technique :	Travaux de groupes
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e devra être capable de citer les règles agroécologiques.
Matériels/supports :	Image ou champ jardin ou champ agroécologique
Disposition spatiale :	Dans le jardin ou le champ
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

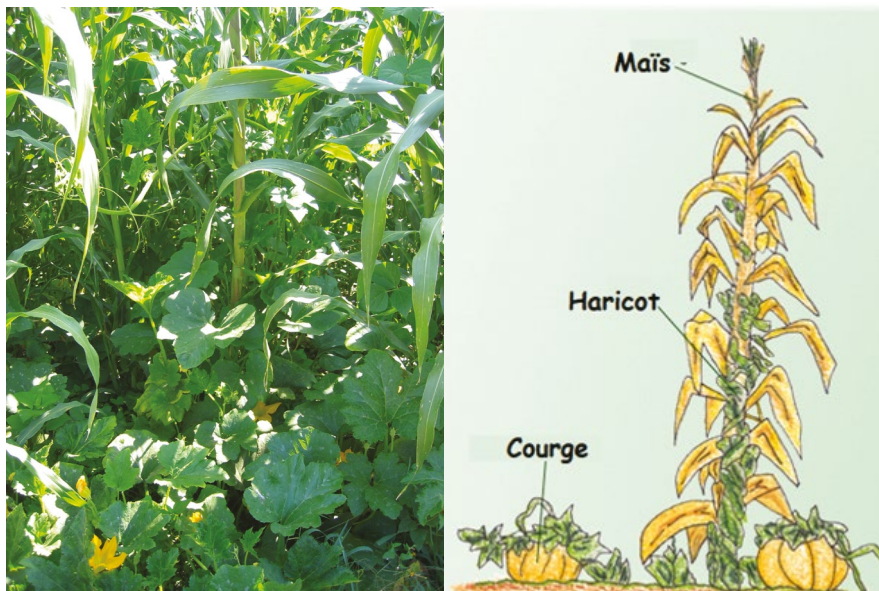
ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
PHASE DE PRESENTATION		
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que la fertilisation ? - Citez les principaux types de fertilisation que vous connaissez. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Répondent
Motivation	<p>Pour pratiquer l'agroécologie, dites-moi ce que vous allez faire dans votre champ ou jardin ? Communiquer les objectifs de la leçon: chacun de vous doit être capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Citer les règles agroécologiques. - Pratiquer ces règles dans votre champ ou jardin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Répondent
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Le père d'Ali veut avoir un bon rendement dans son champ et utiliser des pratiques qui protègent sa santé et l'environnement sans tuer les micro-organismes : vers, insectes, dégrader le sol ni polluer l'eau. Mais il ne sait pas quoi faire ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montre lui les pratiques qu'il doit adopter. 	
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observez le champ/jardin et dites à quoi sert la haie vive et les diguettes et dites pourquoi on pratique plusieurs cultures. - Echangez et faites la synthèse. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De par votre expérience personnelle, dites quel engrais vous utilisez dans le champ pour ne pas polluer l'environnement. - En groupes, échangez et faites la synthèse. - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si votre champ est attaqué par les chenilles légionnaires, que faites-vous tout en préservant l'environnement des produits toxiques ? - Apprécie les réponses des apprenants et fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Optimiser la ressource en eau - Permettre au sol d'être humide pendant longtemps - Eviter l'érosion du sol par les eaux de ruissellement - Evite l'attaque des ravageurs - Enrichir le sol - Utilisation d'engrais verte - Composte - Fumier organique - Utilisation de pesticides bio (piment, ail.)

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<ul style="list-style-type: none"> - Pose la question suivante: qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre? - Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau: - Comment pratiquer l'agroécologie? 	
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Évaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation : Exercice oral</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite 3 règles agroécologiques. <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définis l'agroécologie. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre : Poursuite du programme ou reprise de la leçon</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as compris? Qu'est-ce que tu n'as pas compris? 	<ul style="list-style-type: none"> - Non utilisation de intrants/ pesticides engrais chimiques qui polluent l'environnement. - Maintenir l'humidité du sol par l'utilisation des haies vives, des diguettes. - Recouvrement des sols. - Varier les cultures.
Etape 2: Prolongement/ Transfert ou exercice de maison	Demande aux apprenants de sensibiliser les parents pour qu'ils adoptent des comportements agroécologiques.	

Résumé : Les principales règles agro écologiques

Les principales règles agro écologiques sont :

- la réduction de l'utilisation d'intrants artificiels qui nuisent à l'environnement ;
- la minimisation des quantités de substances toxiques ou polluantes libérées dans la nature ;
- l'optimisation de la ressource eau ;
- la promotion d'une activité biologique des sols ;
- la maintenance d'une grande diversité d'espèces.






Exercice

1. Citez les principales règles agroécologiques.

Fiche n°9 CP/CE/CM : Avantages et les contraintes liés à la pratique de l'agroécologie

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Agroécologie, santé et préservation de l'environnement
Titre :	Avantages et les contraintes liés à la pratique de l'agroécologie
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupes, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"> - citer les avantages de l'agroécologie pour la santé; - relever les contraintes liées à la pratique de l'agroécologie; - mettre en pratique les règles agroécologiques pour la préservation de la santé et de l'environnement.
Matériels/supports :	Images, matériel d'hygiène et d'assainissement
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe au champ et/ou au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dites-nous, qu'est-ce que l'agroécologie ? - Où pratique-t-on l'agroécologie ? <p>Propose un exercice écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite deux règles agroécologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les trois images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">   </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les trois images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
PHASDE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Vous rappelez-vous de ce que vous avez vu sur les images ? - Est-ce que les trois pratiques sont les mêmes ? - Comment chacune fonctionne-t-elle ? - Pourquoi utilise-t-on ces méthodes ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions
Analyse/Echanges/Production	Consigne 1 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les trois images, note ce que tu vois. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. Consigne 2 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis pourquoi il faut employer ces méthodes dans les champs ou les jardins. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - L'agroécologie est une pratique agricole qui permet la production de denrées alimentaires saines et de hautes qualités nutritives, sans utilisation de produits chimiques. Consigne 3 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les différents avantages de l'agroécologie. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (voir résumé à la synthèse) Consigne 4 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, cite quelques contraintes liées à la pratique de l'agroécologie. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (voir résumé à la synthèse). 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante : Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ?</p> <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : L'agroécologie présente les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les prix des intrants diminuent (pesticides, semences, engrais); - le sol est protégé; - on a plusieurs sources de revenus; - une meilleure capacité à s'adapter aux risques climatiques (faible pluviométrie, sécheresse, inondation, vents violents, etc.) dans un contexte de changement climatique; - une meilleure rétention d'eau dans les parcelles de culture; - les produits sont variés, de meilleure qualité nutritionnelle et sans reste de pesticides; - lit la synthèse élaborée; <p>La pratique de l'agroécologie présente les contraintes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une main d'œuvre importante est demandée. Les différents éléments (arbres, animaux) ont une liaison très étroite. Ce qui rend la mécanisation difficile; - Le système de production est difficile. Une bonne compréhension des interactions entre les différentes espèces qui le composent est demandée afin de mettre en place et de gérer le système de production; - La vente est difficile à cause de l'offre qui est variée; - La production est plus faible de temps à autre. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - recense d'autres avantages.
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les différentes pratiques agro écologiques ? - Quels sont les avantages de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement ? - Quelles contraintes présente la pratique de l'agroécologie ? - Vérifie les corrections. - Evalue. <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne trois bonnes méthodes de pratique agroécologique. <p>Remédiation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défi additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>A la maison, invite ta famille à faire de l'agroécologie: choisis une méthode et explique l'importance pour la santé et pour l'environnement.</p> <p>Parle des contraintes de l'agroécologie à ta famille.</p>	

Résumé: Avantages et contraintes de l'agroécologie

Avantages de l'agroécologie:

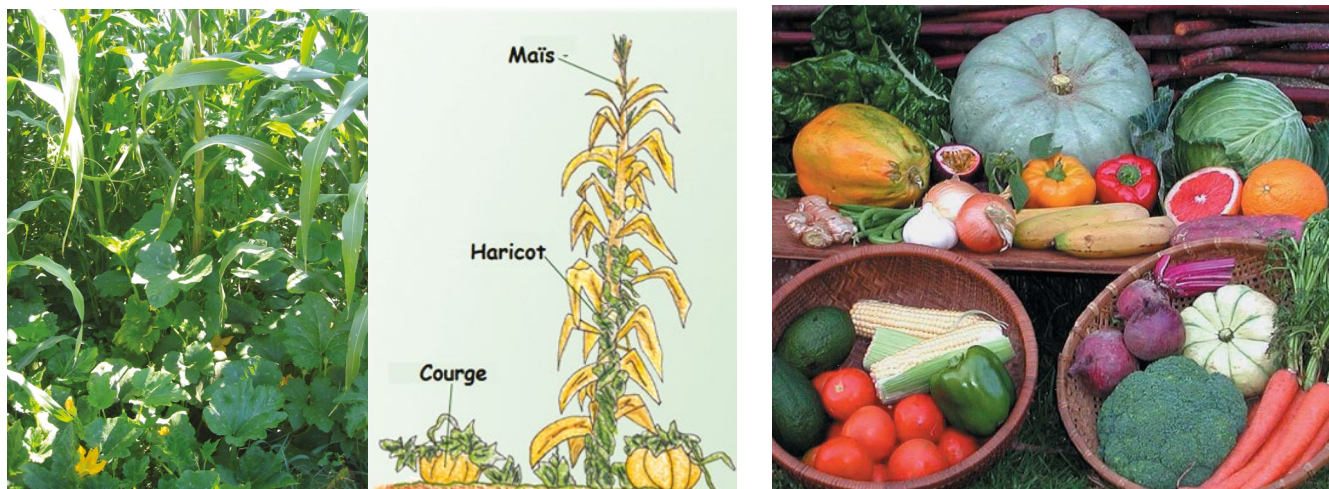
L'agroécologie présente les avantages suivants :

- Les prix des intrants diminuent (pesticides, semences, engrais);
- Le sol est protégé;
- On a plusieurs sources de revenus;
- Meilleure capacité à s'adapter aux risques climatiques (faible pluviométrie, sécheresse, inondation, vents violents, etc) dans un contexte de changement climatique;
- Une meilleure rétention d'eau dans les parcelles de culture;
- Les produits sont variés, de meilleure qualité nutritionnelle et sans reste de pesticides.

Contraintes de l'agroécologie :

Les inconvénients de l'agroécologie sont les suivants :

- Une main d'œuvre importante est demandée. Les différents éléments (arbres, animaux) ont une liaison très étroite. Ce qui rend la mécanisation difficile;
- Le système de production est difficile. Une bonne compréhension des interactions entre les différentes espèces qui le composent est demandée afin de mettre en place et de gérer le système de production;
- La vente est difficile à cause de l'offre qui est variée;
- La production est plus faible de temps à autre;
- Il est très difficile de lutter contre les ravageurs de certaines cultures en particulier les légumes.



© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009




Exercice

1. Citez cinq avantages de l'agroécologie.
2. Citez trois contraintes de l'agroécologie.



Fiche n°10 CP/CE/CM : Les pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Agroécologie, santé et préservation de l'environnement
Titre :	Les pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupes, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de: - citer les avantages de l'agroécologie pour la santé; - mettre en pratique les règles agroécologiques pour la préservation de la santé et de l'environnement.
Matériels/supports :	Images, matériel d'hygiène et d'assainissement
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe au champ et/ou au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dites-nous qu'est-ce que l'agroécologie ? - Où pratique-t-on l'agroécologie ? <p>Propose un exercice écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite deux règles agroécologiques 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les trois images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div style="text-align: center;">    </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les trois images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.



ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Vous rappelez-vous de ce que vous avez vu sur les images ? - Est-ce que les trois pratiques sont les mêmes ? - Comment chacune fonctionne-t-elle ? - Pourquoi utilise-t-on ces méthodes ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions
Analyse/Echanges/Production	Consigne 1 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les trois images, note ce que tu vois. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. Consigne 2 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis pourquoi il faut employer ces méthodes dans les champs ou les jardins. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - L'agroécologie est une pratique agricole qui permet la production de denrées alimentaires saines et de hautes qualités nutritives, sans utilisation de produits chimiques. Consigne 3 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les différents avantages de l'agroécologie. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (voir résumé à la synthèse) 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.




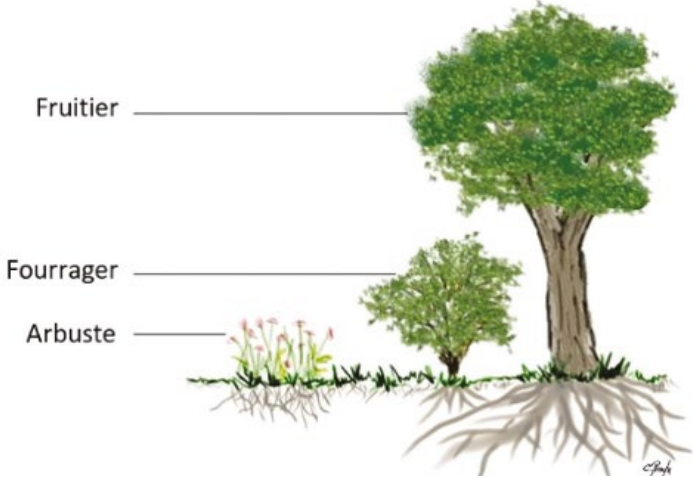
ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <p>L'agroécologie présente les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les prix des intrants diminuent (pesticides, semences, engrais); - le sol est protégé; - on a plusieurs sources de revenus; - une meilleure capacité à s'adapter aux risques climatiques (faible pluviométrie, sécheresse, inondation, vents violents, etc.) dans un contexte de changement climatique; - une meilleure rétention d'eau dans les parcelles de culture; - les produits sont variés, de meilleure qualité nutritionnelle et sans reste de pesticides. - lit la synthèse élaborée; - Fait relever d'autres avantages de pratiques agro écologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - recense d'autres avantages.
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les différentes pratiques agro écologiques ? - Quels sont les avantages de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement ? - Vérifie les corrections - Evaluate <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne trois bonnes méthodes de pratique agroécologique. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défi additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	A la maison, invite ta famille à faire de l'agroécologie: choisis une méthode et explique l'importance pour la santé et pour l'environnement.	

Résumé : Les pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement

Les pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement sont :

- 1. Utiliser la fumure organique d'origine animale pour fertiliser;
- 2. Pratiquer le compostage des déchets de cuisine et les résidus de culture;
- 3. Cultiver des légumineuses;
- 4. Fabriquer et utiliser des produits répulsifs naturels;
- 5. Pratiquer les associations de cultures;
- 6. Pratiquer une rotation de cultures diversifiées;
- 7. Cultiver des haies,
- 8. Limiter les fréquences et profondeurs du labour;
- 9. couvrir le sol en tout temps: pratique du paillage et culture des engrais verts;
- 10. Mettre en place des cordons pierreux et cultiver les cultures sur billons et trous de zaï.

PRATIQUES	IMAGES
Parcelle de culture	
Cordons pierreux	

<p>Billons</p>	
<p>Billons cloisonnés</p>	
<p>Plant de papayer entrant dans la constitution d'une haie</p>	
<p>Constitution d'une haie</p>	

Grille d'observation des pratiques agroécologiques

Objectif : vérifier l'aptitude à transférer en situation réelle, les pratiques de l'agro écologie pour la préservation de la santé et de l'environnement

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE: PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
Utiliser la fumure organique d'origine animale pour fertiliser.						
Pratiquer le compostage des déchets de cuisine et les résidus de culture.						
Cultiver des légumineuses.						
Fabriquer et utiliser des produits répulsifs naturels.						
Pratiquer les associations de cultures.						
Pratiquer une rotation de cultures diversifiée.						
Cultiver des haies.						
Limiter les fréquences et profondeurs du labour.						
Couvrir le sol en tout temps : pratique du paillage et culture des engrais verts.						
Mettre en place des cordons pierreux; Cultiver les cultures sur billons et trous de zaï.						



1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Exercice

1. Citez cinq pratiques de l'agroécologie pour la préservation de la santé et de l'environnement.

Fiche n°11 CP/CE/CM: Avantages d'un jardin et d'un Champ-école

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Avantages d'un jardin et d'un Champ-école
Méthodes/technique :	Méthodes participatives; démonstration
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de: - citer les cultures; - donner les avantages des cultures.
Matériels/supports :	Images, fiches techniques, objets concrets
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe au champ et/ou au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<ul style="list-style-type: none"> - Cite deux pratiques pour améliorer la productivité au champ ou au jardin ! - Comment appelle-t-on les pratiques qui améliorent la productivité et protègent l'environnement ? - Apprécie les réponses données - Fait donner ou donne les réponses 	<ul style="list-style-type: none"> - Écoutent. - Répondent aux questions posées. - Corrigent.
Motivation	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: right; font-size: small; margin-top: 5px;">© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009</p> <p>Notre école a fait un jardin et un champ cette année. Ce n'est pas parce que nous n'avons rien à faire ou que nous avons du temps. Dis-moi alors pourquoi notre école a décidé de pratiquer le jardinage et de cultiver un champ !</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent; - Répondent aux questions posé - Echangent entre eux et énoncent ce qui est attendu d'eux.
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Notre école a été dotée en vivres, mais nous n'avons eu que le riz, l'huile et le haricot. Pour avoir un bon repas, nous devons acheter parfois des tomates, des oignons ou du mil pour ajouter. Mais, l'école n'a pas assez de moyens financiers pour le faire chaque fois. Alors, nous allons exploiter les produits de notre jardin et de notre champ pour agrémenter notre nourriture.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trouvez-vous cela inutile ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent et répondent aux questions

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/ production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, nomme les produits du jardin école. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez les résultats. - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, nomme les produits du champ école. - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez les résultats. - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis à quoi va nous servir ces produits issus du jardin et du champ? - En groupes, échangez, faites la synthèse et présentez les résultats. - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin. <p>Consigne 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis quelle est l'importance du jardin? du champ? - En groupe, échangez, faites la synthèse et présentez les résultats. - Apprécie les réponses des apprenant(e)s et fait corriger si besoin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Citent les produits du jardin. - Echantent en groupe, font la synthèse et présentent les résultats à l'ensemble de la classe. - Citent les produits du champ. - Echantent en groupe, font la synthèse et présentent les résultats à l'ensemble de la classe. - Disent à quoi vont nous servir les produits du jardin et du champ. - Echantent en groupe, font la synthèse et présentent les résultats à l'ensemble de la classe. - Disent à quoi vont nous servir les produits du jardin et du champ. - Echantent en groupe, font la synthèse et présentent les résultats à l'ensemble de la classe
Synthèse/Application	<ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les produits que nous cultivons dans notre jardin et dans notre champ? - Pourquoi cultivons-nous ces produits? - Quelle est l'importance du jardin et du champ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent - Réfléchissent - Proposent des réponses.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite deux produits du jardin ; - Cite deux produits du champ ; - Donne deux avantages du jardin et du champ. <p>Défi additionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce qui peut motiver un élève à venir chaque jour à l'école ? <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision par rapport à la leçon :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation, le maitre décidera de la reprise de la leçon ou non.</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce qui vous plut au cours de la leçon ? - Qu'est-ce que vous n'avez pas compris ? Qu'avez-vous aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et donnent leurs réponses. - la cantine scolaire
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>Demande aux apprenants d'aller dire à leurs grands frères et parents ce que le jardin et le champ peuvent apporter.</p> <p>Encourage les apprenants à initier un jardin en famille</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prennent l'engagement de s'exécuter.

Résumé : 1 Avantages d'un jardin et d'un Champ-école

Les jardins et Champs-écoles peuvent aider à fournir des repas scolaires bons pour la santé et des revenus pour financer l'école, mais ce sont avant tout des plateformes pour l'apprentissage, pour apprendre comment cultiver des aliments pour bénéficier d'un régime alimentaire sain, améliorer le sol, protéger l'environnement, vendre les aliments pour en tirer des bénéfices, apprécier les aliments du jardin et en plus les recommander à d'autres.




© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

Exercice

1. Quels sont les avantages d'un jardin et d'un champ-école pour la santé, pour le sol et pour l'environnement?

Fiche n°12 CP/CE/CM : Pratique pour améliorer la productivité

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Pratique pour améliorer la productivité: la fabrication du compost
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupes, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"> - identifier les substrats entrant dans la production du compost; - décrire le processus de production du compost; - donner l'importance du compost dans la fertilisation du sol; - produire du compost.
Matériels/supports :	Images, matériels de désherbage, d'arrosage et de fertilisation
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe et au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
<p>Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis</p>	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - donnez quelques produits du jardin scolaire ? - quelle est l'importance du jardin scolaire ? <p>Propose un exercice écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite les types de repas qu'on peut préparer à partir des produits du jardin. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
<p>Motivation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les deux images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les deux images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Vous rappelez-vous de ce que vous avez vu sur les images ? - Est-ce la même façon d'enrichir le sol ? - Comment appelle-t-on la méthode décrite dans chaque image ? - Pourquoi utilise-t-on ces méthodes ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions.
Analyse/Echanges/ production	Consigne 1 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les deux images, note ce que tu vois. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. Consigne 2 : <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis pourquoi il faut employer ces méthodes dans les jardins. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Les jardiniers qui pratiquent le jardinage biologique ont recours à des méthodes naturelles pour protéger et améliorer le sol, lutter contre les ravageurs et les maladies, et accroître la production. Consigne 3 : Individuellement, donne les différents moyens pour accroître la productivité dans les jardins (Voir contenu du résumé)	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.
Synthèse/Application	Pose la question suivante : <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : <ul style="list-style-type: none"> - Pour une production suffisante et des légumes de qualité, plusieurs moyens sont utilisés parmi lesquels l'utilisation du compost et du fumier. Cette pratique permet d'enrichir le sol, d'avoir de bonnes récoltes et de préserver l'environnement - Lit la synthèse élaborée; - Fait citer les moyens utilisés pour avoir un meilleur rendement. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - Recense d'autres pratiques.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que pouvons-nous faire pour augmenter la productivité de notre jardin ? - Comment obtient-on du compost ? - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - donne deux autres méthodes pour enrichir les sols et augmenter la productivité <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices ; - participe à la correction collective ; - corrigent ses erreurs ; - traitent le défi additionnel ; - écoutent les explications ; complémentaires.
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>A la maison, donne des conseils à tes frères et amis afin qu'ils produisent du compost et utilisent la fumure organique pour les cultures.</p>	

Résumé : Pratique pour améliorer la productivité

Les jardiniers qui pratiquent le jardinage biologique ont recours à des méthodes naturelles pour protéger et améliorer le sol, lutter contre les ravageurs et les maladies, et accroître la production. L'utilisation de compost et de fumier,



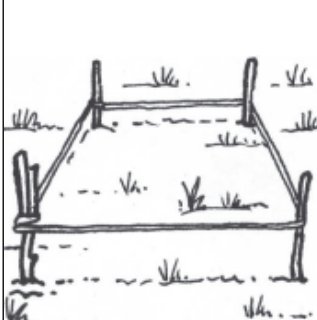
La mise en place de lits de culture surélevés permanents,



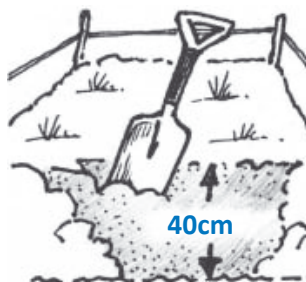
© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

PRÉPARATION DES LITS DE CULTURE SURÉLEVÉS

Délimitez les lits de culture.

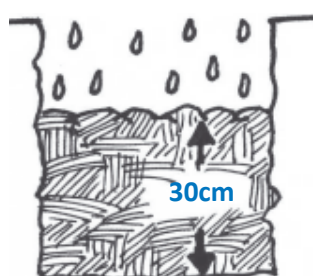


Bêchez uniquement les lits de culture.

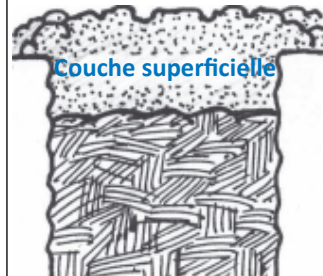


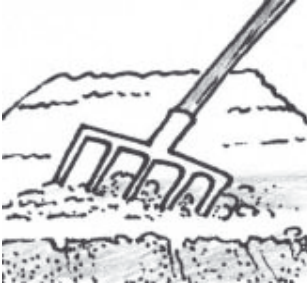



Bêchez sur environ 40 cm de profondeur.

Ajoutez du compost, du fumier ou des matières organiques (30 cm). Arrosez et remettez de la terre.



Ajoutez de la terre prise dans la couche superficielle des sentiers.



<p>Aplissez la surface du lit de culture.</p> 	<p>Évitez de marcher ou de vous agenouiller sur le lit de culture pour ne pas le tasser.</p> 	<p>Travaillez la terre au minimum.</p>  <p>Protégez la structure du sol. Ajoutez du compost ou du paillis, mais ne bêchez plus.</p>	<p>Faites un semis dense.</p>  <p>Empêchez les mauvaises herbes de pousser. Maintenez l'humidité.</p>
---	--	---	--

© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

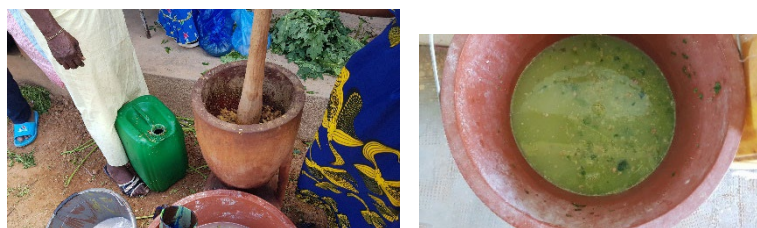
Le paillage, le désherbage,



L'utilisation de semences de qualité, La culture de variétés locales



Le bon traitement des plantes, Le refus d'utiliser des pesticides ou insecticides artificiels.



La culture de plantes protectrices,



Les dix commandements pour aménager un jardin agroécologique :

- 1. Espace de production.
- 2. Point d'eau: puits, barrages, robinet forage.
- 3. Espace pépinières maraichères.
- 4. Clôture grillage, bois, secco, haies mortes.
- 5. Espace de compostage.
- 6. Les grands allés et les petites allés.
- 7. Haie vive.
- 8. Des plantes répulsives basilic citronnelle menthe.
- 9. Agroforesterie.
- 10. Les plantes à fleurs.

La ferme biologique certifiée

Bio SPG

Le Bio - C'est Bon
Produits sur des sols sains et fertiles, les aliments biologiques sont gorgés d'arômes, de nutriments, de vitamines et d'antioxydants. Les plats que vous concoctez avec les condiments biologiques ont bien meilleur goût pour le plaisir de toute la famille!

Le Bio - C'est Sain
Pour une consommation saine et le bien être de votre famille, les producteurs bio n'utilisent aucun produit chimique tels que les engrais et les pesticides. Consommer bio c'est prendre soin de sa santé et de l'environnement.

Le Bio - C'est Economique
Grâce à la production naturelle, les produits biologiques se conservent longtemps. Vous pouvez faire vos achats une fois par semaine sans craindre que vos condiments se gâtent.

Le Bio - C'est connaître l'origine de son produit
Les produits certifiés BioSPG sont issus des jardins ou des fermes des agriculteurs burkinabè. Que ce soit par l'achat à domicile, au marché des producteurs ou directement sur le champ, vous êtes en contact direct avec les producteurs.

Le Bio - C'est contrôlé et certifié
Des contrôles réguliers par pairs et par le CNABio permettent de garantir le respect de la norme burkinabè en agriculture biologique par les producteurs. Seuls les acteurs certifiés ont le droit d'utiliser le label BioSPG qui vous garantit la qualité de leurs produits.

CONSEIL NATIONAL DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (CNABio) 10 BP 856 OUAGADOUGOU AEROPORT 10
Tel : (+226) 25 36 61 33 / 65 38 94 73 Mail: bureau.cnabio@gmail.com - Site Web: www.cnabio.net

Exercice

1. Cite cinq pratiques pour améliorer la productivité dans les jardins et champs écoles.
2. Donne au moins 5 commandements pour aménager un jardin agroécologique.

Fiche n°13 CP/CE/CM:
Description des cultures du jardin et du champ,
les valeurs nutritives ainsi que l'itinéraire technique de production

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Description des cultures du jardin et du champ, les valeurs nutritives
Méthodes/technique :	Méthodes participatives, Démonstration; Travaux pratiques
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de: - donner les valeurs nutritives des produits du jardin et du champ à l'organisme; - citer les valeurs nutritives des produits du jardin et du Champ-école.
Matériels/supports :	Images, textes illustratifs, fiches synthétiques des valeurs nutritives des produits du jardin
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe et au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les produits du jardin ? - Quels repas peut-on préparer à partir des produits du jardin ? <p>Propose un exercice écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comment faire un repas équilibré à partir des produits du jardin ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les deux images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div data-bbox="768 547 1417 914" data-label="Image"> <p>The diagram shows a garden layout enclosed by a fence labeled 'Haie et clôture'. It is divided into four fields: Champ 1 (carrot), Champ 2 (green pepper), Champ 3 (basil), and Champ 4 (cucumber). There is a 'Compost' bin and a 'Pépinière' (seedbed) area. Dimensions are indicated: 16m for the width of the fields, 16m for the length of the top row, and 3m for the width of the bottom row.</p> </div> <div data-bbox="853 938 1335 1214" data-label="Image"> <p>A large, vibrant pile of various fresh vegetables including carrots, tomatoes, peppers, leafy greens, and other produce.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les deux images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.
PHASE DE DEVELOPPEMENT		
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vous rappelez-vous de ce que vous avez vu sur les images ? - Est-ce que ces produits du jardin apportent la même chose pour notre corps ? - Qu'apportent les différents produits du jardin à notre corps ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions

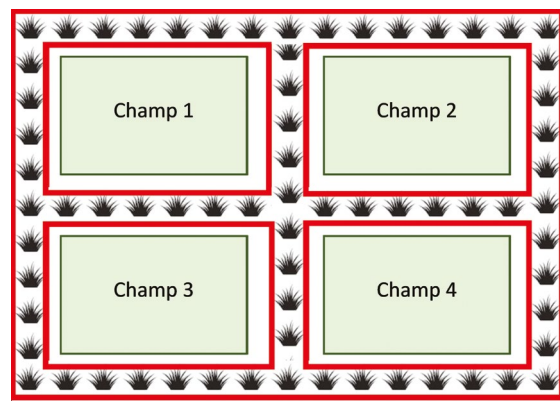
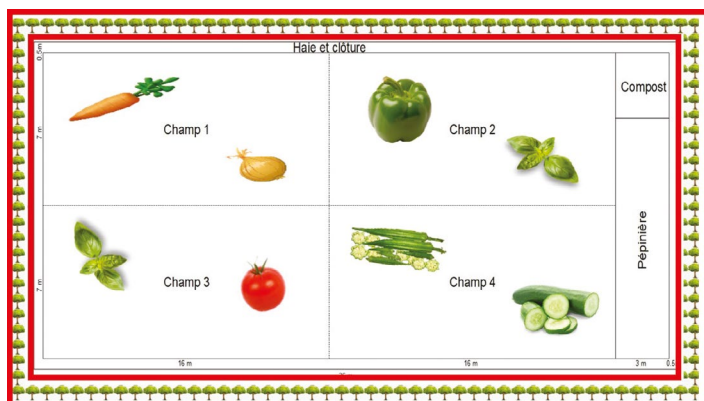
ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)						
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les deux images, ce que tu vois. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis pourquoi il faut diversifier les cultures dans les jardins. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. <table border="1" data-bbox="577 480 1612 807"> <tbody> <tr> <td data-bbox="577 480 882 564">Maïs, mil, sorgho, riz, blé</td> <td data-bbox="882 480 1612 564">Papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 564 882 684">Niébé, haricot, soja, sésame, arachide</td> <td data-bbox="882 564 1612 684">Contiennent des lipides, de la vitamine E, du calcium, du fer et du zinc, des protéines, beaucoup d'énergie alimentaire, des vitamines A et C,</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 684 882 807">Papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux</td> <td data-bbox="882 684 1612 807">Contiennent beaucoup de vitamines, et minéraux différents et d'autres substances qui protègent notre santé. Protéines, riches énergie en vitamines A, B et C, ainsi qu'en fer.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les différents moyens pour profiter de la valeur nutritionnelle et nutritive des produits du jardin (Voir résumé pour les réponses possibles) 	Maïs, mil, sorgho, riz, blé	Papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux	Niébé, haricot, soja, sésame, arachide	Contiennent des lipides, de la vitamine E, du calcium, du fer et du zinc, des protéines, beaucoup d'énergie alimentaire, des vitamines A et C,	Papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux	Contiennent beaucoup de vitamines, et minéraux différents et d'autres substances qui protègent notre santé. Protéines, riches énergie en vitamines A, B et C, ainsi qu'en fer.	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.
Maïs, mil, sorgho, riz, blé	Papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux							
Niébé, haricot, soja, sésame, arachide	Contiennent des lipides, de la vitamine E, du calcium, du fer et du zinc, des protéines, beaucoup d'énergie alimentaire, des vitamines A et C,							
Papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux	Contiennent beaucoup de vitamines, et minéraux différents et d'autres substances qui protègent notre santé. Protéines, riches énergie en vitamines A, B et C, ainsi qu'en fer.							
Synthèse/Application	<p>Pour une cantine scolaire, il faut cultiver des céréales en quantité suffisante : Niébé, haricot, riz, mil, sorgho des légumes pour fournir une sauce (tomate, poivron, légumes feuilles, courgette) et une salade de crudité (concombre, tomate, oignon) une fois par semaine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent ; - formulent la synthèse ou le résumé ; - lisent la synthèse élaborée ; - Recense d'autres moyens. 						

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
PHASE D'ÉVALUATION		
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que pouvons-nous faire pour avoir une bonne alimentation à partir du champ et du jardin école ? - Quels sont les nutriments contenus dans les céréales et les légumes ? - Vérifie les corrections. - Evalue - Défis additionnels: donne deux autres variétés de cultures avec leurs différents nutriments. - Rémédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation ! <p>Décision à prendre : En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme.</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défi additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	A la maison, montre à tes parents la valeur nutritive et nutritionnelle des céréales et des légumes; montre-leur comment avoir une alimentation équilibrée.	

Résumé 3 : Description des cultures du jardin et du champ, les valeurs nutritives ainsi que l'itinéraire technique de production

Le jardin école vise à produire, sur une surface d'environ 500 m², des légumes pour une cantine nourrissant 200 élèves, dans le but d'améliorer la qualité de la nutrition des enfants.

L'objectif est de pouvoir fournir une sauce (tomate, poivron, légumes feuilles, courgette) et une salade de crudité (concombre, tomate, oignon) une fois par semaine durant 5 mois.



Le champ école mesure 100 m sur 100 m (1 ha). Il est séparé en 4 champs de 50 m sur 50 m (2500 m²) et entouré d'un barbelé et d'une haie vive de brachiaria 50 cm de large pour produire la base calorifique de la cantine (sorgo, maïs, niébé, arachide, sésame) permettant de garder la cantine ouverte.

Exercice

1. Donnez des exemples de cultures qu'on peut trouver dans un jardin et dans un champ école.
2. À travers le champ école décrit ci-dessus, calculez le périmètre et la surface de ce champ école.

Fiche n°14 CP/CE/CM :

Description des conditions de stockage et de conservation des produits du jardin technique de production

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Description des conditions de stockage et de conservation des produits du jardin technique de production
Méthodes/technique :	Méthodes participatives, Démonstration; Travaux pratiques
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : - donner la période de récolte pour chaque culture; - décrire les techniques de récolte, les conditions de stockage, les techniques de conservation des produits du jardin.
Matériels/supports :	Images, outils de collecte, endroits de stockage et de conservation
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe et au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les cultures produites dans les champs et les jardins école ? - quelle est l'utilité de ces productions ? <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - explique comment obtenir une production suffisante et de qualité de céréales et de légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les deux images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div data-bbox="616 555 1579 949" data-label="Image"> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les deux images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pourquoi faut-il conserver les céréales et les légumes ? - Vous rappelez-vous de ce que vous avez vu sur les images ? - comment conserve-t-on les céréales et les légumes ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les deux images, note ce que tu vois. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Réponses possibles: voir résumé) <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis pourquoi il faut utiliser ces moyens pour la conservation des céréales et des légumes. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. <p>Les règles générales pour le traitement des aliments sont:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Récolter le soir quand il fait frais; - Choisir des produits mûrs et intacts; - Enlever les éventuelles parties abîmées; - Stériliser l'équipement et se laver les mains. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les différentes précautions à prendre pour bien conserver les légumes et les fruits. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Réponses possibles: voir résumé) 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les produits du jardin doivent être récoltés quand ils sont mûrs. - Le meilleur moment de la récolte est le soir quand il fait frais. - On doit enlever les parties abimées, stériliser l'équipement et se laver les mains. - lit la synthèse élaborée; - Fait décrire les techniques de récoltes. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - Recense d'autres méthodes.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
<p>Etape 1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les précautions à prendre avant le stockage des légumes ? - Dans quel lieu faire la conservation ? - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - donne d'autres moyens de conservation des produits du jardin <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défi additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
<p>Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison</p>	<p>A la maison, explique à tes parents comment récolter et conserver les légumes</p>	

Résumé : Description des conditions de stockage et de conservation des produits du jardin

Les règles générales pour le traitement des aliments sont :

- Récolter le soir quand il fait frais.
- Choisir des produits mûrs et intacts.
- Enlever les éventuelles parties abîmées.
- Stériliser l'équipement et se laver les mains.



Exercice

1. Donnez quelques conséquences du mauvais stockage et de conservation des produits du jardin.

Fiche n°15 CP/CE/CM :

Mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaires des cultures

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaires des cultures
Méthodes/technique :	Méthodes participatives, Démonstration; Travaux pratiques
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de: <ul style="list-style-type: none">- décrire les techniques de triage des produits;- citer les produits de lavage des produits du jardin;- décrire les techniques de lavage;- traiter les aliments issus du jardin avant de la consommation.
Matériels/supports :	Images, outils de collecte, endroits de stockage et de conservation
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe et au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les cultures produites dans les champs et les jardins école ? - Comment sont-elles utilisées à l'école ? <p>Propose un exercice écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explique comment obtenir une production suffisante et de qualité de céréales et de légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les deux images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div data-bbox="680 544 1520 938" style="text-align: center;"> </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les deux images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pourquoi faut-il traiter les légumes ? - Vous rappelez-vous de ce que vous avez vu sur les images ? - pourquoi on doit traiter les légumes avant leur consommation ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions
Analyse/Echanges/ production	<p>Consigne 1 : Individuellement, observe les deux images, note ce que tu vois. Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Réponses possibles: voir résumé)</p> <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis pourquoi il faut traiter les légumes et fruits, se laver les mains avant de manger ? - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Réponses possibles: voir résumé) <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les différentes précautions à prendre pour bien conserver les légumes et les fruits. (Réponses possibles: voir résumé) 	<p>Exécutent les consignes.</p>

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les aliments doivent être soigneusement traités avant leur consommation : lavés, bien cuits et dans des récipients propres. - Avant de manger, il faut laver les mains au savon et faire la même chose chaque fois après être rentré dans les latrines. - lit la synthèse élaborée ; - Demande aux apprenants de dire comment il faut traiter aliments issus du jardin avant de les consommés. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent ; - formulent la synthèse ou le résumé ; - lisent la synthèse élaborée ; - Recense d'autres méthodes.
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les précautions à prendre avant de manger les aliments cuits ou crus ? - Comment s'assurer que l'on mange sain ? - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - comment peut-t-on rendre autrement les aliments propres à la consommation ? <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices ; - participe à la correction collective ; - corrigent ses erreurs ; - traitent le défi additionnel ; - écoutent les explications ; complémentaires.
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>A la maison, montre à tes parents comment rendre le cadre de vie propre et comment s'alimenter sans risque</p>	

Résumé : Mesures d'hygiène avant la consommation des aliments en s'assurant de la sécurité sanitaires des cultures

Se laver les mains à l'eau propre et au savon avant de toucher la nourriture, avant de préparer, ou après avoir mangé et après avoir utilisé les toilettes, après avoir changé les couches d'un nourrisson, et après avoir manipulé des déchets.

Laver les légumes ou fruits devant être consommés crus dans plusieurs eaux propres, les désinfecter à l'eau de javel ou au permanganate de potassium (disponible dans les pharmacies) puis les rincer à l'eau propre.

Maintenir les lieux de préparation propre.

Ne pas manger d'aliments pourris ou moisis, ou ayant dépassé la date limite de consommation.



Protéger les aliments des mouches et autres nuisibles/conservé les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à être consommés.

Exercice

1. Pouvez-vous décrire étape par étape comment vous vous lavé les mains ?
2. D'après vous, dans quelle mesure est-ce bien de laver les fruits et les légumes avec de l'eau propre ?

Fiche n°16 CP/CE/CM : Amélioration du régime alimentaire en utilisant les produits du jardin

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Amélioration du régime alimentaire en utilisant les produits du jardin
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"> - donner l'importance des produits du jardin dans les cantines scolaires; - citer les types de repas qu'on peut préparer avec les produits du jardin; - améliorer le régime alimentaire en utilisant les produits du jardin.
Matériels/supports :	images, produits du jardin, ardoise, craie
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe et au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi faut-il se laver les mains avant de manipuler les aliments ? - Qu'est-ce qu'il faut faire pour protéger les aliments ? <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite deux produits utilisés pour désinfecter les aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Invite les apprenants à observer les deux images et à dire ce qu'ils voient. - Accorde un temps d'échanges aux apprenants. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center; font-size: small;">© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux. - Observent attentivement les deux images, échangent entre eux et disent ce qu'ils voient sur les deux images.
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappelez ce que vous avez vu sur les images ? - Est-ce que tous ces aliments se ressemblent ? - A quoi servent ces aliments ? - Savez-vous pourquoi on doit manger plusieurs sortes d'aliments ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions

ETAPES

ACTIVITES ENSEIGNANT(E)

ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)

Analyse/Echanges/Production

Consigne 1 :

- Individuellement, observe les deux images, relève les aliments que tu vois.
- Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse.

Consigne 2 :

- Individuellement, dis pourquoi il faut manger des aliments variés.
- Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse.
- Une alimentation variée et équilibrée est importante pour protéger la santé et favoriser une bonne croissance physique et le développement cérébral.

Consigne 3 :

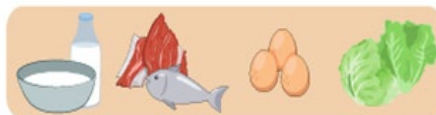
- Individuellement, classe les aliments en groupes.
- Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse.



Aliment à base de céréales, racines et tubercules

Haricot et Pois

Noix et graines, noix



Produits laitiers

Aliments carnés (viande, poisson, volaille, foie/abats)

Œuf

Feuilles vert-foncées riches en vitamin



Autre fruits et légumes riches en vitamine A

Autres légumes

Autres fruits

Consigne 4 :

- Selon vous combien de groupes d'aliments faut-il consommer par jour?
- Echangez et faites la synthèse. Au moins 5 groupes parmi les dix.

- Exécutent les consignes.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une alimentation variée et équilibrée est importante pour protéger la santé et favoriser une bonne croissance physique et le développement cérébral. - Il est conseillé de consommer au moins 5 groupes d'aliments/jour parmi les dix qui suivent : céréales et dérivés, légumineuses, noix/graines, lait/produits laitiers, viandes/abats/poisson, œufs, légumes à feuilles vert-foncé, fruits/légumes/tubercules riches en vitamine A et C, autres légumes, autres fruits. - lit la synthèse élaborée; - Fait recenser d'autres aliments de chaque groupe. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - recense d'autres aliments.
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne l'importance d'une alimentation variée et équilibrée. - Quels sont les produits du jardin qui contribuent à améliorer nos régimes alimentaires ? - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite les dix groupes d'aliments. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défis additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
Etape 2: Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>A la maison, donne l'importance d'une alimentation variée et équilibrée à tes parents. Liste les éléments des différents groupes d'aliments pour eux.</p>	

Résumé : Amélioration du régime alimentaire en utilisant les produits du jardin

Une alimentation variée et équilibrée est importante pour protéger la santé et favoriser une bonne croissance physique et le développement cérébral.

Consommer au moins 5 groupes d'aliments/jour : Céréales et dérivés, légumineuses, noix/graines, lait/produits laitiers, viandes/abats/poisson, œufs, légumes à feuilles vert-foncé, fruits/légumes/tubercules riches en vitamine A et C, autres légumes, autres fruits.



© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

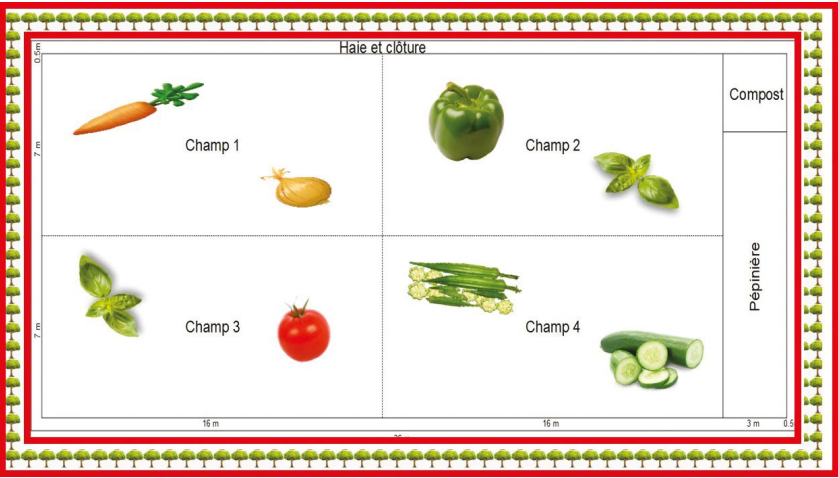


Exercice

1. Dans le jardin école, quels aliments contribuent à améliorer nos régimes alimentaires ?

Fiche n°17 CP/CE/CM : Valeurs nutritives des produits du jardin et du champ-école

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Valeurs nutritives des produits du jardin et du champ-école
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : - donner les valeurs nutritives des produits du jardin et du champ à l'organisme ; - citer les valeurs nutritives des produits du jardin et du champ-école.
Matériels/supports :	images, textes illustratifs, fiches synthétiques des valeurs nutritives des produits du jardin
Disposition spatiale :	Leçon à tenir dans la classe et au jardin
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne les avantages d'une alimentation variée et équilibrée. <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite quatre produits du jardin qui contribuent à améliorer nos régimes alimentaires. - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Les apprenants sont invités à observer attentivement l'image et à dire ce qu'ils voient 	
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Salif a un jardin dans lequel il cultive des légumes sans utiliser ni pesticide ni engrais chimiques. Il a donc des produits biologiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les avantages qu'il tire en consommant les produits de son jardin? 	<ul style="list-style-type: none"> - Donnent leur point de vue sur le sujet abordé.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, cite ce qu'on peut produire dans un jardin école ou champ-école ? - Maïs, mil, sorgho, riz, blé, niébé, haricot, soja, sésame, arachide, papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux ... <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, classe ces produits en groupes d'aliments. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - les céréales: maïs, mil, sorgho, riz, blé - les oléagineux: soja, sésame, arachide - fruits et légumes: papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, gombo, choux <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, cite les nutriments (vitamines) que chaque catégorie d'aliments donne. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Voir le résumé) 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.
Synthèse/application	<p>Pose la question suivante : qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ?</p> <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les cultures du jardin et du champ-école contiennent des nutriments (vitamines) qui nourrissent l'organisme. On peut citer entre autres : - le maïs, le mil, le sorgho, le riz, le blé sont des céréales. Ils fournissent beaucoup d'énergie, de protéines et (si on consomme les grains entiers) de bonnes quantités de vitamines B et E. Pour profiter pleinement de leur valeur nutritionnelle, on devrait les consommer avec beaucoup d'autres aliments. - le niébé, le haricot, le soja, le sésame, l'arachide contiennent des lipides, de la vitamine E, du calcium, du fer et du zinc, des protéines, beaucoup d'énergie alimentaire, des vitamines A et C. - la papaye, la carotte, l'oignon, la courgette, le concombre, l'amarante, le gombo, les choux contiennent beaucoup de vitamines, et minéraux différents et d'autres substances qui protègent notre santé. Ils contiennent également des protéines, ils sont riches en énergie, en vitamines A, B et C, ainsi qu'en fer - Lit la synthèse élaborée. - Fait recenser des cultures et fait donner leurs valeurs nutritives. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - énumère les conseils.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
<p>Etape 1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite des cultures qu'on peut trouver dans un jardin et un champ école. - Fait donner des exemples de nutriments que ces cultures contiennent. - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi faut-il varier les produits du jardin et du champ école dans notre alimentation ? <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices ; - participe à la correction collective ; - corrigent ses erreurs ; - traitent le défis additionnel ; - écoutent les explications ; complémentaires.
<p>Etape 2: Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison</p>	<p>L'enseignant-e invite les apprenants à organiser des activités pratiques pour protéger l'environnement de l'école, du jardin et du champ-école</p>	

Résumé : Les valeurs nutritives.

Maïs, mil, sorgho, riz, blé	Les céréales fournissent beaucoup d'énergie, de protéines et (si on consomme les grains entiers) de bonnes quantités de vitamines B et E. Pour profiter pleinement de leur valeur nutritionnelle, on devrait les consommer avec beaucoup d'autres aliments.
Niébé, haricot, soja, sésame, arachide	Contiennent des lipides, de la vitamine E, du calcium, du fer et du zinc, des protéines, beaucoup d'énergie alimentaire, des vitamines A et C,
papaye, carotte, oignon, courgette, concombre, amarante, Gombo, Choux	Contiennent beaucoup de vitamines, et minéraux différents et d'autres substances qui protègent notre santé. Protéines, riches en énergie, en vitamines A, B et C, ainsi qu'en fer

Exercices

1. Donnez des exemples de nutriments que ces cultures contiennent.
2. Quel rôle joue le calcium dans l'organisme des enfants ?

Fiche n°18 CP/CE/CM : Technique de production du compost ou de la fumure organique

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Exercices d'observation
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Technique de production du compost ou de la fumure organique
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable d'/de : <ul style="list-style-type: none"> - identifier les substrats entrant dans la production du compost; - décrire le processus de production du compost; - donner l'importance du compost dans la fertilisation du sol; - produire du compost.
Matériels/supports :	Images, matériels de désherbage, d'arrosage et de fertilisation
Disposition spatiale :	Leçon à tenir en classe et hors de la classe (jardin, cours de l'école)
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne l'importance d'un jardin et d'un champ-école. <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que font vos parents pour avoir un bon rendement agricole ? - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Les apprenants sont invités à observer attentivement les deux images et à dire ce qu'ils voient. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	
Présentation de la situation d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - Karim est un cultivateur qui souhaite avoir une bonne récolte. Que doit-il faire ? - Chez vous, quelles sont les pratiques que vos parents font pour améliorer leurs jardins ou champs ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les images, dis ce qu'est une compostière et comment on la construit. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Une compostière c'est l'endroit où on fabrique le compost. Pour la construire, on creuse une fosse de 60 cm et on construit la superstructure qui dépasse de 60 cm du sol; <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les images, note les éléments utilisés dans la fabrication du compost. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - La compostière, la paille, les déchets et des feuilles... <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe les images, note les étapes suivies dans la fabrication du compost. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Voir le processus au niveau de la synthèse). <p>Consigne 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne l'importance du compost. Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Voir au niveau de la synthèse) 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante : qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ?</p> <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : La compostière c'est l'endroit dans lequel on fabrique le compost. Le compost se crée à partir de différents déchets végétaux que l'on rassemble en tas et qui vont se décomposer. Pour produire du compost il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une compostière en creusant une fosse de 60 cm et construire la superstructure qui dépasse de 60 cm du sol; - déposer de la paille dans le trou sur le sol (20cm); - ajouter 10 cm de déchets de cuisine; - ajouter 20 cm de déchets de feuillus; - arroser légèrement pour humidifier; - répéter 2-3-4 fois jusqu'à atteindre la hauteur souhaitée; - déposer de la paille sur le tas; - arroser tous les 3-3 jours; - retourner le tas en mélangeant toutes les couches chaque 10 jours. - La décomposition va créer de la chaleur, ce qui va accélérer le processus et aussi tuer les maladies présentes dans les déchets. Le compost est prêt quand il est noir et ressemble à du sol (2 à 3 mois). - lit la synthèse élaborée; - Fait faire des activités pratiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - réalisent des activités pratiques.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comment construire une compostière ? - De quoi se compose le compost ? - Comment est produit le compost ? - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne l'importance du compost. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices ; - participe à la correction collective ; - corrigent ses erreurs ; - traitent le défis additionnel ; - écoutent les explications ; complémentaires.
Etape 2: Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	<p>A la maison, fabrique du compost pour le jardin potager.</p>	

N.B : Utiliser la grille d'observation pour vérifier sur un long terme, les acquis de la leçon.

Résumé : Technique de production du compost ou de la fumure organique



Le compost se crée à partir de différents déchets végétaux que l'on rassemble en tas et qui vont se décomposer. La décomposition va créer de la chaleur, ce qui va accélérer le processus et aussi tuer les maladies présentes dans les déchets.

- Isoler les cotés et le mettre à l'abri de la pluie.
- L'entreposer à même le sol pour que les vers, insectes et champignons puissent y accéder.
- 1. Déposer de la paille sur le sol pour optimiser l'aération (20 cm).
- 2. Ajouter 10 cm de déchets de cuisine (pas de déchets d'animaux, particulièrement os, sang)
- 3. Ajouter 20 cm de déchets feuillus (stylosanthes, brachiaria, biomasse de légumes) hachées en petites pièces (2-5 cm). Il est important d'avoir des pièces assez petites pour permettre la décomposition, et assez grande pour l'aération.
- 4. Arroser légèrement pour humidifier.
- 5. Répéter 2-3-4 jusqu'à atteindre la hauteur souhaitée.
- 6. Déposer de la paille sur le tas.
- Arroser tous les 3-4 jours.
- Chaque 10 jours, il faut retourner le tas en mélangeant toutes les couches.
- Le compost est prêt à l'usage quand il est noir et ressemble à du sol (2-3 mois).



Pour la réalisation d'un compostière, voici la marche à suivre pour créer un compost de qualité:

La fertilisation : le compost : construction de la compostière

<p>1. Creuser 30 cm</p>	
<p>2. Construire la superstructure et la déposer dans la fosse. La superstructure doit dépasser de 60 cm du sol</p>	

Exercices

1. De quoi se compose le compost ?
2. Comment est produit le compost ?
3. Comment construire une compostière ?

Fiche n°19 CP/CE/CM : Fabrication du dispositif Tippy-Tap

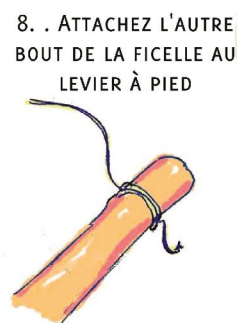
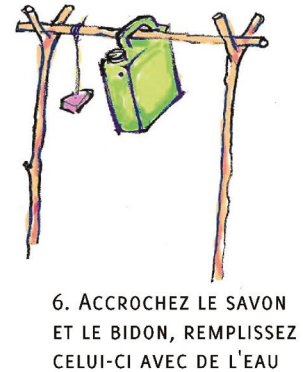
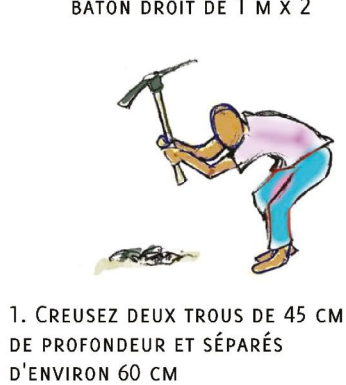
Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	EPS, Production, Art et Culture
Discipline :	Activités Pratiques de Production (APP)
Thème :	Jardin-école et champ-école
Titre :	Fabrication du dispositif Tippy-Tap
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	A l'issue de la séance, l'apprenant-e doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"> - donner l'importance du tippy-tap; - citer les éléments entrant dans la fabrication du Tippy-Tap; - fabriquer un Tippy-Tap; - utiliser le Tippy-Tap.
Matériels/supports :	bidons, perches, fourches en bois, fils, savon, eau propre, gravillons, pointes, bougies, pinces, pioches, cendres, ciments et image sur la fabrication du Tippy-Tap
Disposition spatiale :	Leçon à tenir en classe et hors de la classe
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne l'importance du compost dans la fertilisation du sol. - Décrit le processus de production du compost. <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite les corps qui entrent dans la production du compost. - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Le Tippy-Tap ou bidon à robinet à bascule est un moyen simple de promouvoir le lave-mains. Il est important pour vous de le connaître, de pouvoir le fabriquer et de l'utiliser quotidiennement afin d'éviter les maladies. - accorde un temps d'échanges aux apprenants. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecoutent attentivement - Formule en leurs propres termes ce qui est attendu d'eux.
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Invite les apprenants à répondre aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voulez-vous apprendre à éviter les maladies ? - Comment allons-nous faire pour parvenir à cela ? - Savez-vous comment on fabrique un Tippy-Tap ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réfléchissent et répondent aux questions
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe l'image du tippy-tap, note les éléments utilisés dans la fabrication du tippy-tap. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Outils: Bâtons, outils pour creuser, bidon, graviers, ficelle, savon, clou, bougie. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, décris les étapes de fabrication d'un tippy-tap. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Voir au niveau de la synthèse) <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, exerce-toi à utiliser le tippy-tap. Fais-toi apprécier par tes camarades. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <p>Le tippy-tap est un dispositif simple qui permet aux gens de se laver les mains avec très peu d'eau. Pour fabriquer un tippy-tap, il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - creuser deux trous de 45 cm de profondeur et séparés d'environ 60 cm ; - placer les bâtons fourchus dans les trous ; - remplir les trous avec des pierres et de la terre ; - trouser le bidon à deux endroits ; - faire un trou dans le savon et enfiler la ficelle ; - accrocher le savon et le bidon, remplir celui-ci avec de l'eau ; - attacher un bout de ficelle au bidon ; - attacher l'autre bout de la ficelle au levier à pied ; - creuser un trou et le remplir de graviers sous le bidon pour éviter la boue. - lit la synthèse élaborée ; - Fait utiliser le tippy-tap. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent ; - formulent la synthèse ou le résumé ; - lisent la synthèse élaborée ; - s'exercent à l'utilisation du tippy-tap
<p>Etape 1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite les outils qui entrent dans la construction du tippy-tap - A quoi sert le tippy-tap ? - Vérifie les corrections - Evaluate <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne les différentes étapes de fabrication du tippy-tap. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices ; - participe à la correction collective ; - corrigent ses erreurs ; - traitent le défis additionnel ; - écoutent les explications ; complémentaires.
<p>Etape 2: Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison</p>	<p>A la maison, fabrique un tippy-tap et donne son importance à tes parents.</p>	




Résumé : Fabrication du dispositif Tippy Tap

Le tippy-tap est un dispositif simple qui permet aux gens de se laver les mains avec très peu d'eau. Les étapes de fabrication du tippy-tap :



Fiche n°20 CP/CE/CM : Propreté du jardin

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Education Civique et Morale (ECM)
Thème :	Les bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement
Titre :	Propreté du jardin
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	L'apprenant-e prendra l'habitude de nettoyer le jardin.
Matériels/supports :	affiches, matériel d'hygiène et d'assainissement, outils d'entretien du jardin (dabas, binette, arrosoirs, râteaux, pulvérisateurs, produits de traitement des cultures).
Disposition spatiale :	Leçon à tenir en classe et au jardin.
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les matériaux qu'on utilise pour fabriquer un tippy-tap ? <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne l'importance d'un tippy-tap ? - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Les apprenants sont invités à observer attentivement les trois images et à dire ce qu'ils voient. <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div data-bbox="728 550 952 893"> <p>Brûlez les plantes malades et éloignez les débris de plantes...</p>  <p>...pour protéger les autres plantes.</p> </div> <div data-bbox="985 550 1176 845"> <p>Limitez les mauvaises herbes.</p>  <p>Les ravageurs vivent ici.</p> </div> <div data-bbox="1209 550 1467 901"> <p>Gardez le tas de compost éloigné</p>  <p>De cette manière les maladies ne peuvent pas se répandre.</p> <p><small>© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009</small></p> </div> </div>	
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Alain est un jardinier. Il laisse les herbes et les saletés envahir son jardin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles peuvent être les conséquences ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Donnent leur point de vue sur le sujet abordé.
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, réfléchis et recense les activités à réaliser pour garder son jardin propre. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. (Voir les éléments du résumé) <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, réfléchis et donne les avantages qu'on a en gardant son jardin propre. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - le jardin est beau, aéré, agréable ; - amélioration de la productivité ; - éloignement des insectes et des rongeurs ; - les maladies ne peuvent pas se répandre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <p>Pour avoir un jardin propre, il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nettoyer le jardin de tous les déchets naturels ; - arracher les mauvaises herbes ; - brûler les plantes malades et éloigner les détritiques des plantes ; - garder le tas de compost éloigné des parcelles ; - tailler les haies ; - tailler également les arbres ; - enlever les fruits tombés des arbres et les branches ; - nettoyer Les allées et les terrasses ; - nettoyer et faire réviser les outils de travail. <p>Quand le jardin est propre, il est beau, aéré et agréable. La productivité est améliorée. Les insectes et des rongeurs sont éloignés. Les maladies ne peuvent pas se répandre.</p> <ul style="list-style-type: none"> - lit la synthèse élaborée ; - Fait faire des activités pratiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent ; - formulent la synthèse ou le résumé ; - lisent la synthèse élaborée ; - réalisent des activités pratiques.
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cite les activités à réaliser pour rendre le jardin propre. - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne les avantages qu'on a en gardant son jardin propre. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices ; - participe à la correction collective ; - corrigent ses erreurs ; - traitent le défis additionnel ; - écoutent les explications ; - complémentaires.
Etape 2 : Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	L'enseignant met en place un comité de surveillance du nettoyage du jardin-école.	

N.B : Utiliser la grille d'observation pour vérifier sur un long terme, les acquis de la leçon.

Résumé : Propreté du jardin

Pour avoir un jardin propre, il faut :

- nettoyer le jardin de tous les déchets naturels ;
- arracher les mauvaises herbes ;
- brûler les plantes malades et éloigner les débris des plantes ;
- garder le tas de compost éloigné des parcelles ;
- tailler les haies. selon le type d'arbustes qui composent votre haie, il est conseillé de laisser une base dense ;
- tailler également les arbres. cela évitera des problèmes en cas de mauvais temps ;
- enlever les fruits tombés des arbres et les branches ;
- les allées et les terrasses doivent être nettoyées. désherber ces espaces ;
- nettoyer et faire réviser les outils de travail.

Quand le jardin est propre, il est beau, aéré et agréable. La productivité est améliorée. Les insectes et des rongeurs sont éloignés. Les maladies ne peuvent pas se répandre.

Brûlez les plantes malades et éloignez les débris de plantes...



...pour protéger les autres plantes.

Limitez les mauvaises herbes.



Les ravageurs vivent ici.

Gardez le tas de compost éloigné



De cette manière les maladies ne peuvent pas se répandre.

© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

Grille d'observation de bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement

Objectif : vérifier l'aptitude à observer les bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE: PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
Nettoyer le jardin de tous les déchets naturels						
Arracher les mauvaises herbes						
Brûler les plantes malades et éloignez les détritux des plantes						
Garder le tas de compost éloigné des parcelles						
Tailler les haies. Selon le type d'arbustes qui composent votre haie, il est conseillé de laisser une base dense						
Tailler également les arbres. Cela évitera des problèmes en cas de mauvais temps						
Enlever les fruits tombés des arbres et les branches						
Les allées et les terrasses doivent être nettoyées. Désherber ces espaces						
Nettoyer et faire réviser les outils de travail						

1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Exercice

1. Citez les pratiques permettant de garder un jardin propre.

Fiche n°21 CP/CE/CM : Assainissement du cadre de vie

Classe : CP/CE/CM	Effectif total : G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Education Civique et Morale (ECM)
Thème :	Les bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement
Titre :	Assainissement du cadre de vie
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	l'apprenant-e prendra l'habitude d'assainir son cadre de vie.
Matériels/supports :	infrastructures d'assainissement (latrines, chasse eau, kits d'hygiène), affiches, dessins, supports audiovisuels
Disposition spatiale :	Leçon à tenir en classe et dans la cour de l'école
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose des exercices oraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi faut-il garder le jardin propre ? <p>Propose des exercices écrits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce qu'il faut faire pour garder le jardin propre ? - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Les apprenants sont invités à observer attentivement les deux images et à dire ce qu'ils voient. <div data-bbox="568 576 1559 927" data-label="Image"> </div>	
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>A travers la ville, qu'on constate que les gens bouchent la caniveau avec des déchets. On remarque également que les gens ne nettoient pas les ordures aux alentours de leurs concessions...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est ce qui peut leur arriver? 	<ul style="list-style-type: none"> - Donnent leur point de vue sur le sujet abordé.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, dis ce qu'est l'assainissement. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - C'est un procédé par lequel des personnes peuvent vivre dans un environnement plus sain (bon pour la santé). <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les moyens qu'on peut mettre en place pour garder son environnement propre. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Il faut évacuer les eaux usées, les déchets et traiter les excréta. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, énumère les types de déchets qu'on rencontre dans notre environnement. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Les déchets liquides et les déchets solides. <p>Consigne 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, énumère les avantages que tu as en gardant ton environnement sain. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Un cadre de vie agréable. On évite ainsi les multiples maladies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante : qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ?</p> <p>formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau : L'assainissement est un procédé par lequel des personnes peuvent vivre dans un environnement plus sain (bon pour la santé). Pour cela, des moyens sont mis en place pour garder notre environnement propre. Il s'agit de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'évacuation et du traitement des eaux usées et de ruissellement; - l'évacuation et du traitement des déchets solides; - l'élimination hygiénique et le traitement des excréta. <p>Les différents types de déchets qu'on rencontre sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les déchets liquides : eaux usées domestiques, eaux de ruissellement, eaux usées industrielles, eaux hospitalières, eaux pluviales, boues de vidange; - Les déchets solides : ordures ménagères, industriels et biomédicaux. <ul style="list-style-type: none"> - En assainissant son cadre de vie, on évite des maladies. - lit la synthèse élaborée; - Fait énumérer des conseils à donner aux voisins pour rendre l'environnement sain. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - énumère les conseils.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
<p>Etape 1 : Evaluation des acquis</p>	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce qu'assainir un cadre de vie ? - Cite trois avantages d'un cadre de vie sain. - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne deux déchets liquides et deux déchets solides qu'on rencontre dans notre environnement. <p>Remédiation: A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation: reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défis additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
<p>Etape 2: Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison</p>	<p>L'enseignant-e invite les apprenants à organiser des activités pratiques pour assainir la cour de l'école.</p>	

N.B : Utiliser la grille d'observation pour vérifier sur un long terme, les acquis de la leçon.

Résumé : Assainissement du cadre de vie

L'assainissement est un procédé par lequel des personnes peuvent vivre dans un environnement plus sain. Pour cela, des moyens sont mis en place pour garder notre environnement propre. Il s'agit de :

- l'évacuation et du traitement des eaux usées et de ruissellement,
- l'évacuation et du traitement des déchets solides ;
- l'élimination hygiénique et le traitement des excréta (ensemble des déchets de la nutrition qui sont rejetés par et hors le corps).

Les différents types de déchets qu'on rencontre sont :

- les déchets liquides : eaux usées domestiques, eaux de ruissellement, eaux usées industrielles, eaux hospitalières, eaux pluviales, boues de vidange ;
- les déchets solides : ordures ménagères, industriels et biomédicaux.



Exercice

1. Qu'est-ce-que l'assainissement ?
2. Donnez les moyens de garder notre environnement propre.

Fiche n°22 CP/CE/CM :
Attitudes et comportements de préservation de l'environnement :
la non utilisation des engrais et des pesticides chimiques.

Classe : CP/CE/CM	Effectif total: G..... F.....
Date :	
Champ disciplinaire :	Sciences, mathématiques et technologie
Discipline :	Education Civique et Morale (ECM)
Thème :	Les bonnes habitudes en matière de préservation de l'environnement
Titre :	Attitudes et comportements de préservation de l'environnement: la non utilisation des engrais et des pesticides chimiques.
Méthodes/technique :	Questions-réponses, travaux en groupe, démonstration, application, simulation
Objectifs d'apprentissage :	L'apprenant-e prendra l'habitude d'/de: - entretenir les infrastructures d'assainissement; - participer à l'assainissement de son cadre de vie
Matériels/supports :	: infrastructures d'assainissement (latrines, chasse eau, kits d'hygiène), affiches, dessins, supports audiovisuels
Disposition spatiale :	Leçon à tenir en classe et hors de la classe
Documents/bibliographie :	Guide de l'enseignant-e
Durée :	30mn/1h

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Rappel de la leçon précédente/ Vérification des prérequis	<p>Propose un exercice oral :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que faut-il faire pour rendre l'environnement sain ? <p>Propose un exercice écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne l'importance d'un environnement sain ? - Apprécie les réponses données par les apprenants, fait donner ou donne la bonne réponse, fait corriger. 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices proposés ; - corrigent.
Motivation	<ul style="list-style-type: none"> - Communique les objectifs de la leçon. - Les apprenants sont invités à observer attentivement les deux images et à dire ce qu'ils voient. <div data-bbox="680 539 1449 930" style="text-align: center; border: 2px solid black; padding: 10px;">  <p>DANGER PESTICIDE</p> <p>TUE les abeilles</p> <p>CONTAMINE l'eau et les plantes</p> <p>EMPOISONNE les animaux</p> <p>PROVOQUE le cancer</p> </div>	
Présentation de la situation d'apprentissage	<p>Aujourd'hui, lorsqu'on regarde autour de nous, on constate avec regret que l'environnement est dégradé: les arbres meurent, insuffisance d'herbe pour les animaux, rareté des pluies...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les causes? 	<ul style="list-style-type: none"> - Donnent leur point de vue sur le sujet abordé.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Analyse/Echanges/Production	<p>Consigne 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, observe l'image, dis ce qu'un pesticide. Pourquoi on déconseille l'utilisation des pesticides. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Un pesticide est un produit chimique employé contre les parasites animaux et végétaux des cultures. Mal utilisés, ils provoquent des maladies, tuent les animaux et détruisent l'environnement. <p>Consigne 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne les avantages à protéger l'environnement. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - production d'oxygène - amélioration de la qualité de l'air. - régulation de la température - limitation de la pollution - préservation et amélioration de la ressource en eau - protection contre l'érosion des sols. <p>Consigne 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuellement, donne des pratiques qui protègent l'environnement. - Présente tes résultats au groupe, échangez et faites la synthèse. - Il faut: planter des arbres, lutter contre les feux de brousse, éviter l'abattage désordonné des arbres, éviter l'utilisation des engrais chimiques, éviter l'utilisation des pesticides chimiques, réduire les émissions de gaz à effet de serre: la vapeur d'eau (H2O), le dioxyde de carbone (CO2), le méthane (CH4), etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécutent les consignes.

ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES DES APPRENANTS(ES)
Synthèse/Application	<p>Pose la question suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'allons-nous retenir de ce que nous venons d'apprendre ? <p>Formule la synthèse ou le résumé qu'il porte au tableau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un pesticide est un produit chimique employé contre les parasites animaux et végétaux des cultures. Pour protéger l'environnement, les attitudes et les comportements qu'on doit mettre en pratique sont : planter des arbres, lutter contre les feux de brousse, éviter l'abattage désordonné des arbres, éviter l'utilisation des engrais chimiques, éviter l'utilisation des pesticides chimiques, réduire les émissions de gaz à effet de serre : la vapeur d'eau (H₂O), le dioxyde de carbone (CO₂), le méthane (CH₄), etc. - lit la synthèse élaborée; - Fait donner des pratiques de protection de l'environnement. 	<ul style="list-style-type: none"> - récapitulent; - formulent la synthèse ou le résumé; - lisent la synthèse élaborée; - énumère les conseils.
Etape 1 : Evaluation des acquis	<p>Donne des tâches d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quel est l'importance à protéger l'environnement ? - Cite les attitudes et comportements qui permettent de préserver l'environnement. - Vérifie les corrections - Evalue <p>Défis additionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne trois arguments pour convaincre ton camarade à protéger l'environnement. <p>Remédiation : A prévoir en fonction des résultats de l'évaluation !</p> <p>Décision à prendre :</p> <p>En fonction des résultats de l'évaluation : reprise de la leçon ou poursuite du programme</p> <p>De la prestation de l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que tu as aimé ? Qu'est-ce que tu n'as pas aimé ? 	<ul style="list-style-type: none"> - traitent les exercices; - participe à la correction collective; - corrigent ses erreurs; - traitent le défis additionnel; - écoutent les explications; complémentaires.
Etape 2: Activités de prolongement/ Transfert ou exercice de maison	L'enseignant-e invite les apprenants à organiser des activités pratiques pour protéger l'environnement de l'école, du jardin et du champ-école	

N.B : Utiliser la grille d'observation pour vérifier sur un long terme, les acquis de la leçon.

Résumé : Attitudes et comportements de préservation de l'environnement : La non utilisation des engrais et des pesticides chimiques.

Un pesticide est un produit chimique employé contre les parasites animaux et végétaux des cultures. Pour protéger l'environnement, les attitudes et les comportements qu'on doit mettre en pratique sont :

- planter des arbres;
- lutter contre les feux de brousse;
- éviter l'abattage désordonné des arbres;
- éviter l'utilisation des engrais chimiques;
- éviter l'utilisation des pesticides chimiques;
- réduire les émissions de gaz à effet de serre : la vapeur d'eau (h₂o), le dioxyde de carbone (co₂), le méthane (ch₄), etc.



Rendre l'environnement plus vert



Les figiers de Barbarie font de bonnes haies. Ils sont beaux, donnent de délicieux fruits comestibles, et leurs racines fixent le sol.



Les neems sont de beaux arbres, qui donnent de l'ombre toute l'année et produisent un insecticide naturel. Que demander de plus?



© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

Grille d'observation de la démonstration des attitudes et comportements de préservation de l'environnement

Objectif : vérifier l'aptitude à observer les attitudes et comportements de préservation de l'environnement.

NOM PRENOM(S) AGE

CLASSE: PERIODE DU AU

POINTS À VÉRIFIER	EXISTENCE		ECHELLE NUMÉRIQUE			
	OUI	NON	1	2	3	4
Planter des arbres						
Lutter contre les feux de brousse						
Eviter l'abattage désordonné des arbres						
Eviter l'utilisation des engrais chimiques						
Eviter l'utilisation des pesticides chimiques						
Réduire les émissions de gaz à effet de serre: la vapeur d'eau (H2O), le dioxyde de carbone (CO2), le méthane (CH4), etc						

1. Insatisfaisant / 2. Peu satisfaisant / 3. Satisfaisant / 4. Très satisfaisant

Exercice

1. Citez les attitudes et comportements qui permettent de préserver l'environnement.

14. Annexe 2 : Glossaire

Alimentation	C'est le fait de consommer, d'absorber des aliments.
Alimentation durable	Une alimentation durable est celle qui fournit les nutriments dont nous avons besoin en respectant nos écosystèmes, sans épuiser nos ressources naturelles et parallèlement elle doit protéger et améliorer notre santé et éviter le développement de maladies. Elle doit être adaptée aux cultures et aux habitudes alimentaires locales et être une source de plaisir, de convivialité et de partage.
Alimentation saine	Elle consiste à consommer chaque jour, en veillant à la variété et à l'équilibre, différents types d'aliments dont des fruits et des légumes, des céréales, des tubercules, des racines, des légumes secs, des fruits à coque et des produits d'origine animale.
Aliments	C'est tout ce qui peut être mangé, digéré et servir de nourriture aux hommes et aux animaux. Les aliments sont extrêmement nombreux et variés.
Compétences de vie	A la fin du cours, les élèves devront être capable de passer à l'acte en mettant en œuvre le savoir théorique acquis. Les leçons mettent donc aussi l'accent sur des exercices pratiques comme le lavage des mains
Connaissances :	Les élèves doivent être capables à l'issue du cours de mentionner des faits relatifs aux maladies locales et de comprendre la relation entre ces faits. Par exemple, les élèves doivent pouvoir faire le lien entre le fait de boire de l'eau sale et le fait d'attraper des maladies comme la diarrhée.
Groupes d'aliments	On classe les aliments en 3 groupes selon leurs rôles dans l'organisme. Ce sont : -Les aliments de force riches en glucides, en lipides ; Les aliments réparateurs contenant des protides d'origine animale, végétale ; Les aliments protecteurs composés de légumes feuilles, de légumes fruits et de fruits.
Insécurité alimentaire:	On parle d'insécurité alimentaire lorsqu'une famille est incapable de produire ou d'acheter assez d'aliments suffisamment variés pour subvenir à ses besoins. Même lorsqu'il y a assez de vivres dans un ménage, il arrive que ceux-ci ne soient pas répartis équitablement et que la priorité ne soit pas donnée aux membres vulnérables de la famille, comme les enfants ou les femmes
Malnutrition	C'est un manque de certains groupes d'aliments, en particulier d'aliments bâtisseurs (viande, poisson, œuf, produits laitiers), ce qui provoque des retards de croissance très graves.
Mentalité	Il s'agit de développer chez les élèves une mentalité qui fait qu'ils seront à même de distinguer spontanément le bien du mal en matière d'hygiène. Par exemple, à l'issue du cours, les élèves devraient naturellement percevoir les excréments à l'air libre comme étant un problème, et donc naturellement chercher à les éliminer de manière hygiénique
Nutriments	Ce sont des substances contenues dans les aliments et qui sont obtenues par la transformation lors de la digestion. Ils sont au nombre de 6 : les protides, les glucides, les lipides, les sels minéraux, les vitamines et l'eau.
Nutrition	C'est l'ensemble des transformations qui se font dans l'organisme après la consommation des aliments pour apporter aux cellules les substances dont elles ont besoin.
Sous-alimentation	C'est la consommation d'une quantité insuffisante de nourriture durant une période prolongée et qui se traduit visiblement par une chute de poids corporel et un retard de croissance chez l'enfant.
Sous-nutrition	C'est un manque de nourriture par rapport aux besoins de l'organisme.

Le jardin école, un cadre pédagogique.



**Le changement est possible et nécessaire !
On peut changer le monde par notre alimentation !**



© FAO, Créer et diriger un jardin scolaire, 2009

