

Le projet doit permettre à l'ensemble des cycles 1, 2 et 3 de participer aux actions en fonction des objectifs et éléments de progressivité retenus par les enseignants.

SAVOIRS :

A travers l'exemple de la culture d'une plante, la vigne

Bases d'histoire : L'arrivée de la vigne à Gruissan, les romains, le littoral et la navigation, les bateaux...

Base de géographie : Lecture de cartes, de plans, typologies des paysages, météo...

Bases de biologie : fonctions principales de la plante (alimentation, croissance, reproduction), les êtres vivants qui peuplent le territoire...

Bases sur le fonctionnement des écosystèmes : chaîne trophique, place de l'homme ; les déséquilibres qu'il entraîne, comment peut-il y remédier.

Bases mathématiques : énumération, quantification, formes géométriques simples, surfaces, contenus, dimensions...

Repères espaces / temps : le rythme des saisons, le rapport au temps, les calendriers...

SAVOIR-FAIRE :

Arts plastiques : la création d'une frise chronologique à plusieurs mains, l'invention d'une histoire, l'utilisation de la matière

L'oral et l'écrit : la prise de parole, le questionnement, l'interview, le dessin d'objets, l'illustration, la rédaction...

Méthodologie scientifique : observation, identification.

Techniques : utilisation de matériel spécifique.

SAVOIR-ETRE :

- Travailler en équipe et sur le terrain. Apprendre la rigueur scientifique, une méthode d'observation.
- Se repérer dans un environnement proche.
- Comprendre des consignes et les appliquer.
- Connaître son environnement et le respecter.

ORGANISATION DES SEANCES

PROGRAMMATION DES SEANCES

La première séance peut être prévue en début d'année scolaire. La séance suivante pourrait se dérouler le samedi de la Fête des Vendanges de Gruissan, vers le 20 octobre.

La programmation des autres séances sera établie sur l'année scolaire selon des dates et durées définies en concertation avec l'équipe pédagogique, le groupe de 'Papys vigneron', le Parc Naturel de la Narbonnaise et autres intervenants.

Une réunion de préparation avec les enseignants permettra d'établir le programme avant de débiter les activités. Une réunion d'évaluation à la fin du cycle est recommandée.

Première séance : Histoire de vignes et de paysages (début octobre)

Intervenants extérieurs : Corinne Sanchez (CNRS) – Guide du PNR- Photographie

OBSERVATION :

Découverte: les fouilles archéologiques. L'histoire de la vigne à Gruissan.

Environnement : les paysages de Gruissan (mer, étangs, vignoble, clape) avec un guide naturaliste du PNR.

Produits : feuilles, terre, bois mort, bois flotté...

Vocabulaire: noms de lieux, étymologie des noms (Cf.occitan), noms des vents, des cépages...

Restitution: créer une fresque historique, prendre des photos, interviewer les intervenants

Deuxième séance : vendanges (octobre)

Intervenants extérieurs : Les Papys Vignerons – Directeur Cave Coopérative de Gruissan

OBSERVATION :

Découverte : la vigne est totalement développée et les grappes sont mûres.

Produits : jus de raisin, marc, huile de pépins.

Environnement : la nature donne ses fruits, les herbes se fanent, les fleurs sont rares, les forficules sont cachés dans les grappes et attaquent les baies.

Vocabulaire du métier : vendanger la vigne, fouler le raisin, érafler, pressurer.

PRATIQUE :

Action : cueillir des grappes, peser des grappes, compter des baies et des pépins, pressurer, décanter.

Prélèvement : grappes, rameaux ;

Dessins et photos : pied de vigne, feuille et grappe ;

Cinq sens : dégustation des baies mûres, du jus et des différentes parties de la baie (peau, pulpe, pépin).

Restitution : Commencer et alimenter le journal de bord numérique du projet.

Troisième séance : dormance de la vigne (novembre à décembre)

Intervenants extérieurs : Les Papys Vignerons – Directeur Cave Coopérative de Gruissan

OBSERVATION :

Découverte : la vigne s'endort à la fin de l'automne, les bourgeons nourris dans l'année vont attendre la fin de l'hiver pour éclore, le vigneron est occupé au chai.

Produits : vin, alcool, vinaigre, raisin sec, bourbe et lie.

Environnement : les arbres perdent leurs feuilles, les araignées tissent des toiles.

Vocabulaire du métier : fermenter, décanter, débourber, soutirer.

PRATIQUE :

Action : couper des sarments, compter les bourgeons...

Prélèvement : faire bourgeonner des sarments mis dans des pots et des vases plein d'eau en salle de classe.

Cinq sens : sentir l'odeur des feuilles de vigne et de la terre.

Visite : le chai de la cave coopérative.

Restitution : Rédiger un article pour le journal 'Le Grussanot'. *(Chaque cycle participe à l'œuvre collective en fonction des actions et observations menées).*

Quatrième séance : taille de la vigne (février à mars)

Intervenants extérieurs : Les Papys et Mamies Vignerons

OBSERVATION :

Découverte : juste avant que les bourgeons débourent, quand la sève va monter, le vigneron taille la vigne pour la prochaine production et en prévision de celle de l'année d'après.

Produits : fagot de sarments, confiture et gelée de raisin.

Environnement : les piquets et palissage servent à guider la vigne dans son développement qui recommence.

Vocabulaire du métier : tailler, couper, fagoter, plier, lier, fil porteur.

PRATIQUE :

Action : tailler, ébourgeonner, fagoter des sarments, faire des objets en sarments.

Prélèvement : sarments d'hiver pour une nouvelle expérience en pot et en vase en salle de classe.

Dessins : le pied de vigne taillé avec son palissage.

Cinq sens : voir l'intérieur des sarments, sentir et goûter la sève, goûter la confiture et la gelée de raisin, écouter les contes de la vigne (JP Arguiller).

Cinquième séance : sortie des rameaux de la vigne (avril à mai)

Intervenants extérieurs : Les Papys Vignerons – Photographe- OT de Gruissan - Graphiste

OBSERVATION :

Découverte : la vigne s'éveille, les bourgeons débourent, les rameaux sortent, les feuilles sont toutes petites, le vigneron supprime la végétation inutile.

Produits : feuilles à manger, huile de pépins de raisin, cosmétiques à base de raisin.

Environnement : la nature renaît de toutes parts, herbes, arbres, fleurs et insectes.

Vocabulaire du métier : épamprer, palisser, dédoubler.

PRATIQUE :

Action : épamprer, dédoubler, palisser des rameaux. Piquer les points d'implantation de la future signalétique.

Prélèvement : mise en vase de rameaux d'épamprage et comparaison avec les deux expériences précédentes.

Photos et médias: Photos de paysages de vignes au printemps (gros plans, portraits, paysages). Interviews de vignerons.

Cinq sens : goûter aux jeunes feuilles de vigne.

Restitution : Création d'étiquettes pour la cuvée de la vigne des enfants.

Sixième séance : floraison et fructification de la vigne (mai à juin)

Intervenants extérieurs : Les Papys Vignerons – Menuisier

OBSERVATION :

Découverte : les rameaux sont très grands, la vigne fleurit en grappes (inflorescences), les fleurs fécondées donnent naissance à de petits grains verts qui vont grossir et bientôt changer de couleur, le vigneron protège la vigne contre les maladies et les oiseaux.

Produits : plats cuisinés à base de raisin, sucre de raisin, verjus pour assaisonner.

Environnement : fleurs et fruits apparaissent partout, les insectes pollinisateurs sont au travail, les oiseaux commencent à venir à la vigne.

Vocabulaire du métier : pistil, étamines, capuchon floral, mildiou, oïdium, phytosanitaire.

PRATIQUE :

Action : rogner, palisser, cueillir une grappe de fleurs, séparer les éléments d'une fleur. Planter les panneaux de signalétique de la vigne des enfants.

Prélèvement : une grappe de fleurs pour la mettre dans un vase en classe et la comparer avec les floraisons des sarments des autres expériences.

Reportage : vidéo de la mise en place du parcours.

Cinq sens : sentir les fleurs, goûter des jeunes baies. Déguster les jus de raisins.

Visite : Atelier de menuiserie.

Restitution : Création du parcours balade vigneronne de la vigne des enfants.

Dernière séance : Inauguration de la balade vigneronne de la vigne des enfants (juin)

Intervenants extérieurs : Les Papys Vignerons – Maire – Office de Tourisme – Associations locales...

PRATIQUE :

Action : Préparer l'invitation pour le lancement de la vigne des enfants. Sélectionner les travaux réalisés par les enfants pour une restitution du projet.

Reportage : vidéo, photos et interviews.

Restitution /Visite : Parcours balade de la vigne des enfants commentée par les élèves.