

La trilogie méditerranéenne



PROJET Sciences

Classe de 6^è5

Année scolaire
2023-2024

Un grand Merci à la
mairie de
Sanary-sur-Mer

*La trilogie méditerranéenne
au Jardin des oliviers*

Projet scientifique Interdisciplinaire 2023-2024

ISM-Classe de 6^{ème} 5

La TRILOGIE méditerranéenne
Patrimoine et Agriculture durable

Blé, Olivier et vigne !

Au Jardin des Oliviers

Sanary-sur-Mer

Partenaire pédagogique

*Comment utiliser des ressources végétales pour une
alimentation saine dans une perspective
d'agriculture durable ?*

Enseignante référente : Ghada Reverdi (Professeure de Sciences) - ghada.reverdi@maristes83.com

Avec la coopération de **Mme Sandy Martini** (PP+Prof Hist/Géo)

Contact : Mme Mathilde Berthier –Responsable pédagogique au jardin des oliviers
mathildeberthier@sanarysurmer.com

C'est quoi la Trilogie Méditerranéenne?



- **Classe de 6è5**
- Enseignante : Ghada Reverdi (Professeure de sciences)
- Sandy Martini (Professeure HisGéo/ PP)

Sortie 1

Les vendanges d'autrefois
18 sept. 2023



Sciences- Classe de 6^{ème}

Projet- La TRILOGIE méditerranéenne : Blé, Vignes et oliviers

Livret 1

Sortie pédagogique 1-

Date : -----Sept-20-----

Livret de Sortie au Jardin des oliviers

Livret 1

Les vendanges d'autrefois

Le Jardin des Oliviers

Le Jardin des Oliviers est un site pédagogique de découverte des métiers et savoir-faire agricoles traditionnels de Provence. Si tu te balades dans le Jardin tu peux t'amuser à compter les oliviers, il y en a plus de 500 !



Patrimoine et agriculture durable

Les vendanges Faits par les élèves de 6è5







G.Reverdi- 2023-2024





- **Le foulage** permet d'éclater les grains de raisin sans écraser les pépins et le **pressurage** permet d'extraire le jus de raisin. **Le jus du raisin appelé le « moût » est séparé de la partie solide appelée le « marc » !**



Du jus de raisins À l'ancienne!





Du jus de raisins À l'ancienne!

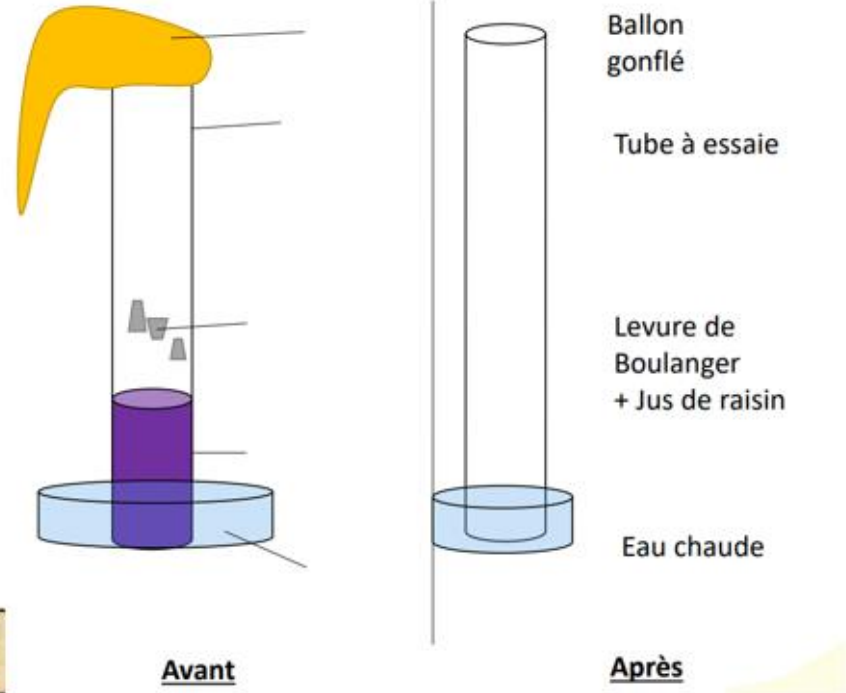






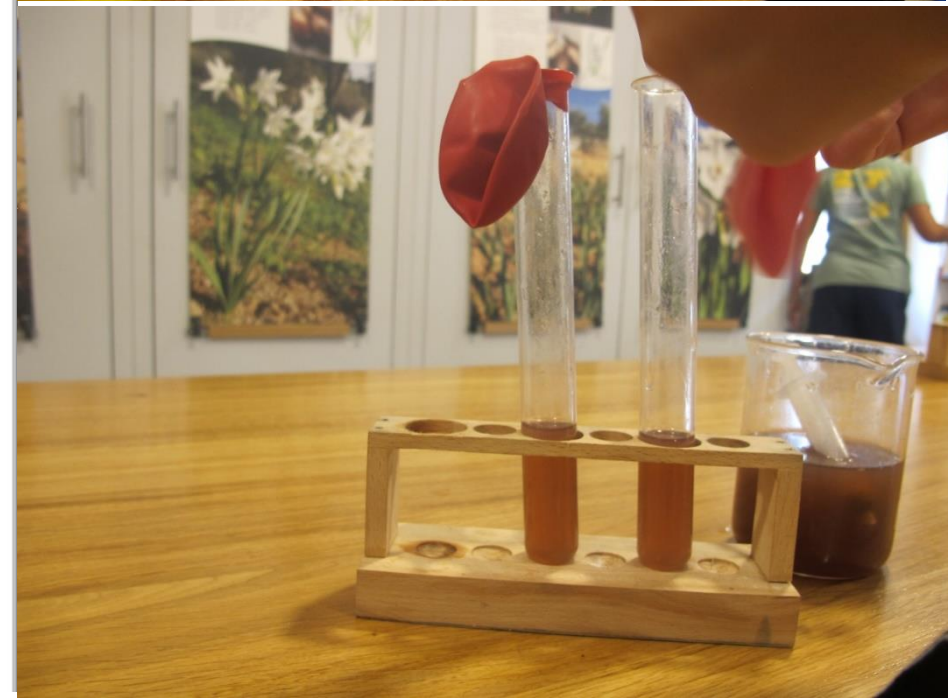
La vinification est l'étape qui permet de transformer le jus de raisin en vin. Le jus est stocké dans des grands fûts dans lesquels on contrôle la température et l'activité des levures.

Les levures se nourrissent du sucre contenu dans le raisin et le transforment en alcool.



Complète et légende le dessin de l'expérience

Ecris tes observations ci-dessous



Belle journée
de vendanges:
**MERCI au
jardin des
oliviers**



Projet 2-

De l'olivier à l'huile nouvelle



Les Restanques

Les oliviers dans le pourtour méditerranéen!

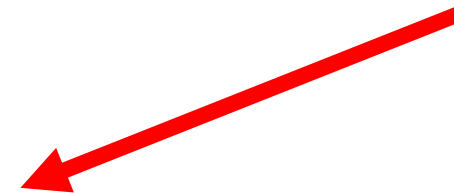


Site Jardin des Oliviers – Sanary-Sur-mer



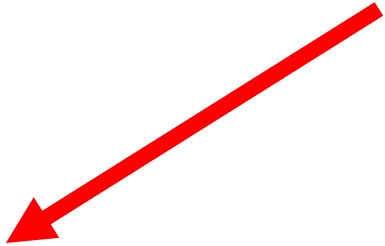


**Les oliviers
du site**





Le piège à mouches



De l'olive à l'huile d'olive

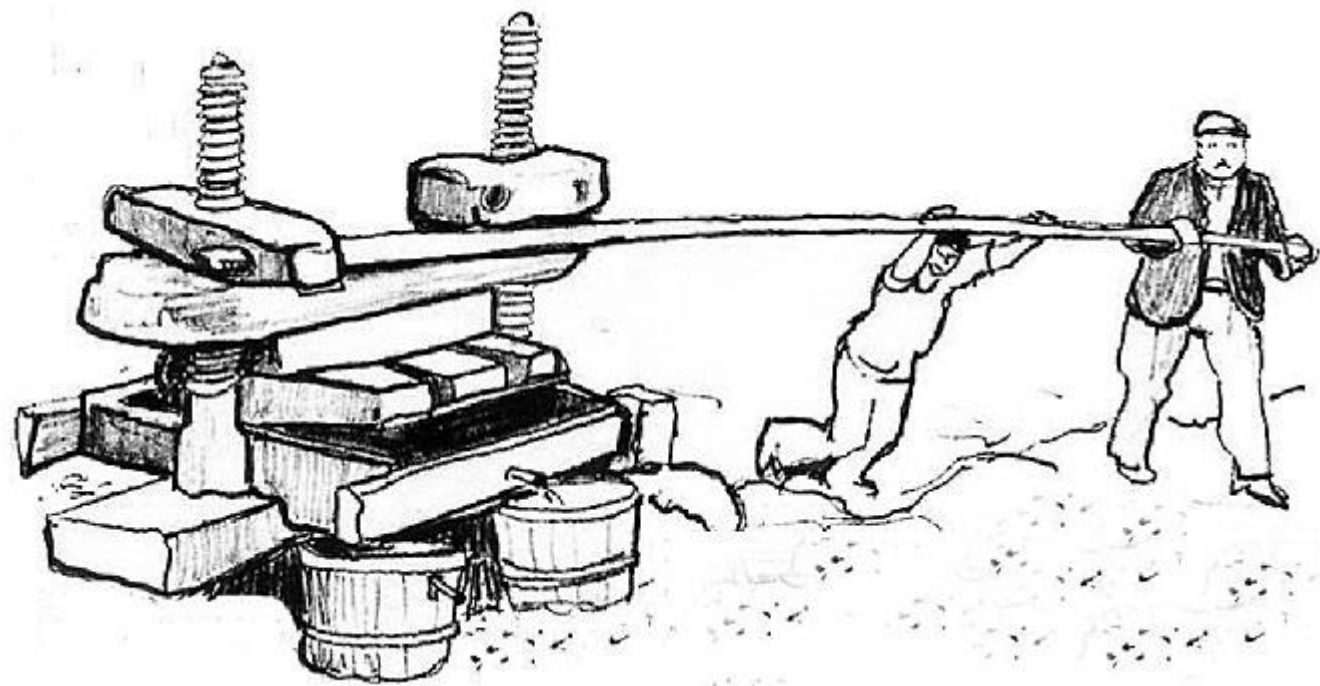


Les anciens outils



Les scrutins qui servent à presser les olives dans le pressoir







Sortie 2

Oliviers/ huile d'olives

13 Nov. 2023

Classe de 6è5

Enseignante :

- Mme Ghada Reverdi (Professeure de sciences)
- Avec la collaboration de Mme Sandy Martini (Professeure HisGéo/ PP)

G.Reverdi- 2023-2024





Sciences- Classe de 6^{ème}

Projet- La TRILOGIE méditerranéenne : Blé, Vignes et Oliviers

Livret 2

Sortie pédagogique 2-

Date : -----Novembre --20--

Livret de Sortie au Jardin des oliviers -

Livret 2

L'huile d'Olives Nouvelle

Ce livret appartient à

Nom :

Prénom :

1

Le Jardin des Oliviers



<https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/var/draguignan/la-recolte-des-olives-s-annonce-exceptionnelle-cette-annee-dans-le-var-2886515.html>



Les élèves découvrent la biodiversité au jardin des oliviers !



Etape 1- La récolte des olives





2) Lavage et étapes de trituration des olives



La pesée



3) Mise en scourtin et pressurage de la pâte d'olive au pressoir traditionnel



3) Mise en scourtin et pressurage de la pâte d'olive au pressoir traditionnel



4) Extraction de l'huile d'olive par décantation: outils = Feuille



Un peu de « remue-méninges »



Un petit Jeu ...pour mieux comprendre et apprendre les mots techniques »



Merci à Mme Mathilde Berthier , responsable pédagogique du site « Jardin des oliviers »



5) Mise en Bouteilles:
les élèves sont repartis avec une bouteille d'huile d'olive fabriquée sur place .
Bonne Dégustation

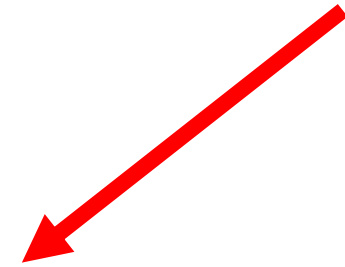


Préparation des olives de table

[\(195\) HOW TO PRESERVE OLIVES \(+ TIP TO PREVENT COLOUR FROM BROWNING\) - YouTube](#)

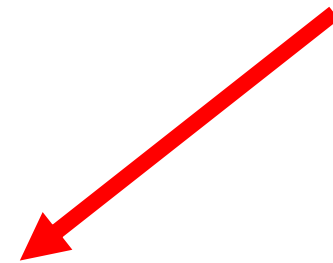


La préparation pour faire les olives de table

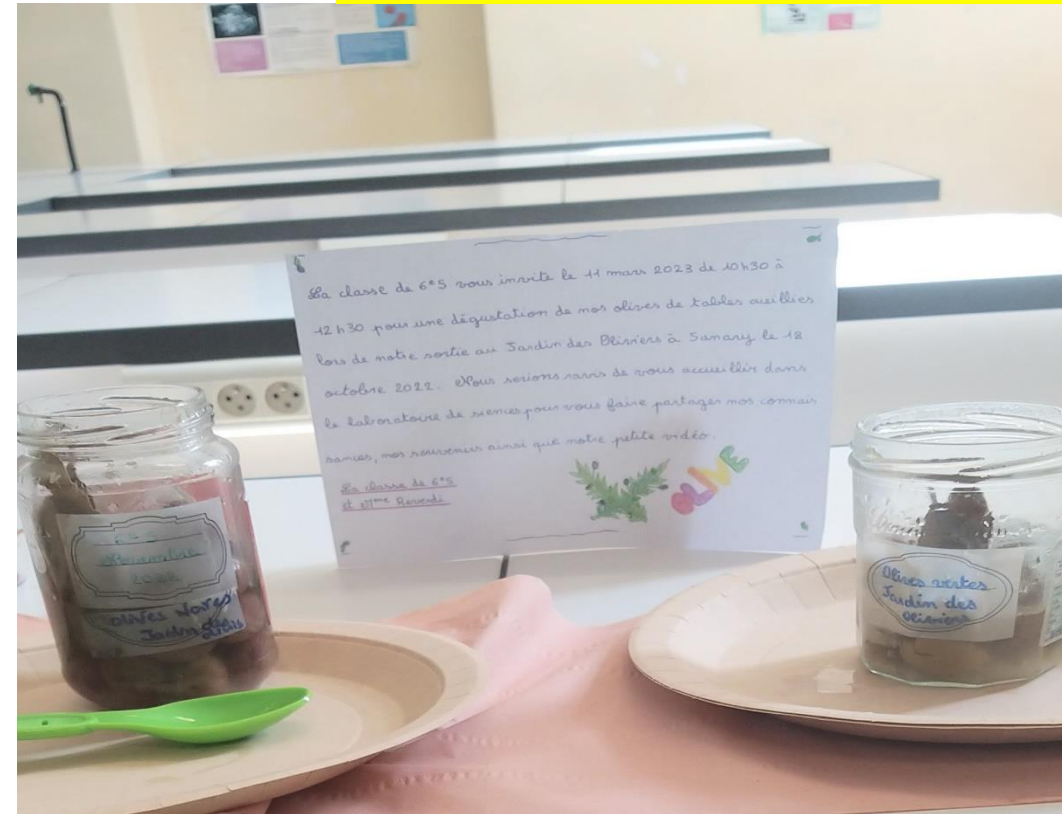




**Il faut taper 2
fois sur les
olives pour
pouvoir faire
des olives de
table**



Dégustation des olives préparé par les élèves de 6^e5



**Journée portes ouvertes
Samedi 11 mars 2023**

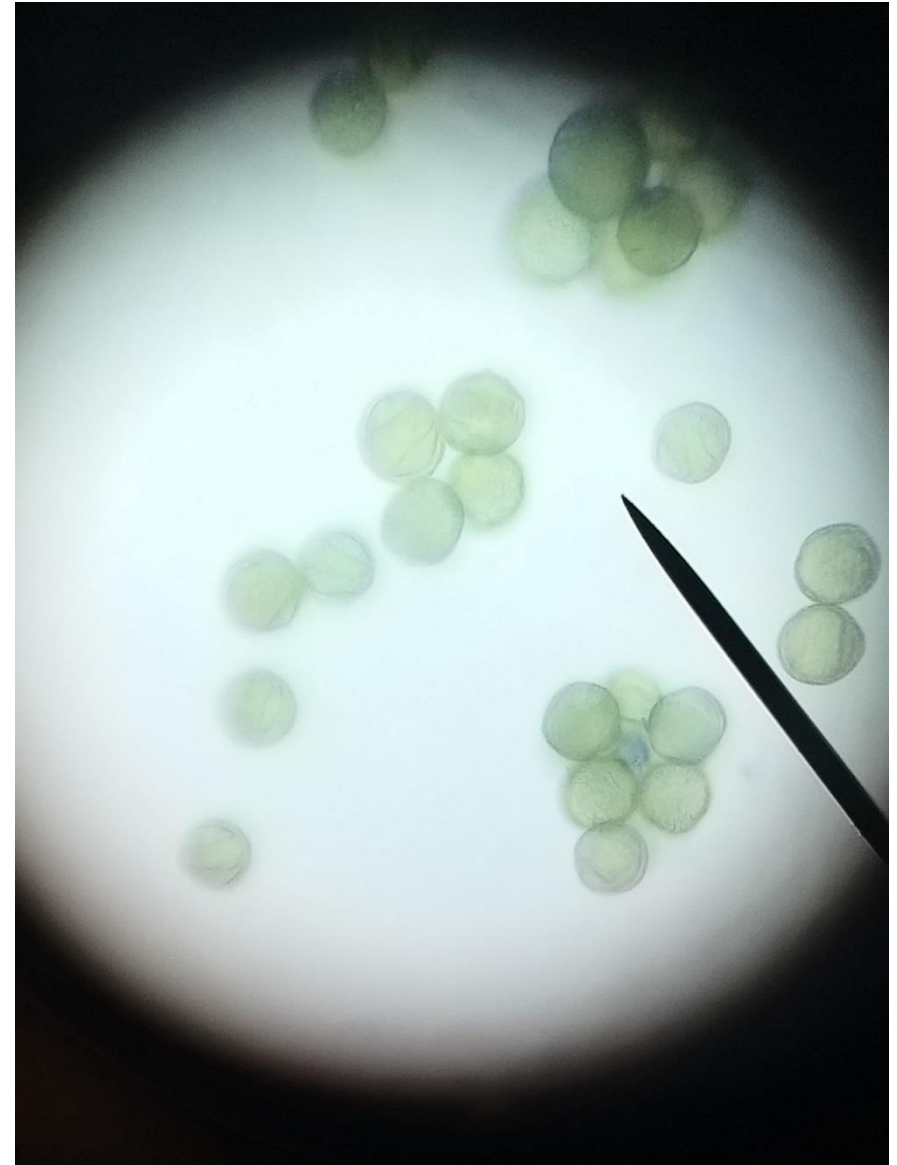
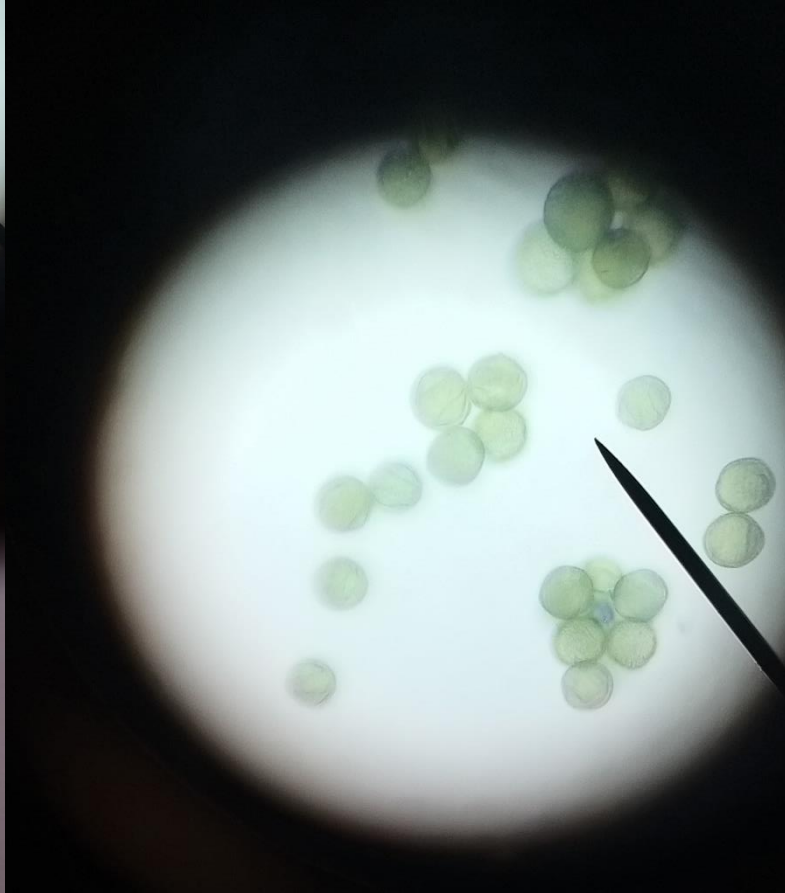
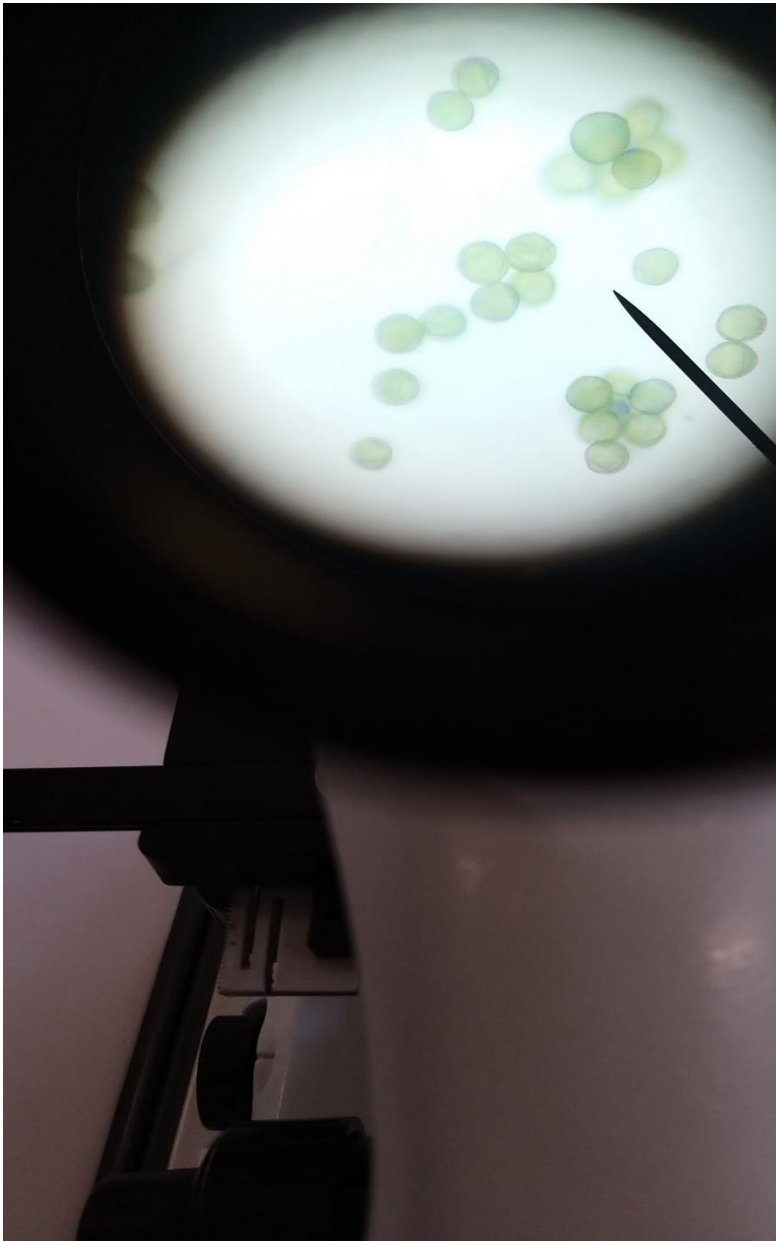


Fleurs d'oliviers_Grains de
Pollens



**Oliviers en Fleurs_
10 mai2023**

- Grains de pollens =Fleurs d'oliviers
- Observés au microscope x100
- LABO ISM –salle svt 3



Projet Scientifique 3 :

Du blé au Pain



A venir.....












Sortie 3
Du blé au Pain
27 mai 2024

Classe de 6è5

Projet Scientifique : du blé au pain

- **Étape 1 : Comment faire pousser du blé ?**
- **Étape 2 : Comment récolter les grains de blé ?**
- **Étape 3 : Comment transformer le blé en farine ?**
- **Étape 4 : Comment réussir son pain ?**
- **Étape 5 : Quel est le rôle des levures ?**

Étape 1 : Comment faire pousser du blé ?

											
Stade	Semis	Levée	3 feuilles			Épi 1 cm		Gonflement	Épiaison	Floraison	Maturité/ Récolte
Phase	Semis-levée		Tallage			Montaison				Développement du grain	
Fertilisation et traitements de la culture			Herbicides			Fertilisation		Fongicides		Insecticides	
Calendrier	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août

Représentation schématique du développement d'un plant de blé dans un champ.

© Belin Éducation/Humensis, 2021 Sciences et technologie 6e

© Droits réservés



The Life Cycle of Wheat Seed



**Grain de blé =
fruit contenant
une graine**



**Germination
de la graine**

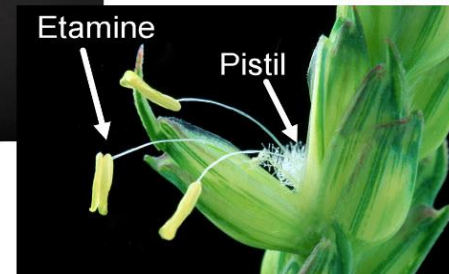


**Plant avec épis =
Les fleurs se
développent**

**Cycle de vie
d'un plant de
blé tendre**



**Epi = Floraison,
reproduction sexuée**



**Maturation, les fruits
se forment**