

Enrichir son vocabulaire de façon méthodique et systématique à la maison pendant la période de confinement



Démarche :

- Partir du mot et non de la chose : le mot pris pour point de départ de la leçon doit servir de déclencheur à la recherche.
- La langue parlée par l'entourage de l'enfant doit être exemplaire, elle constitue un exemple pour l'enfant. On utilisera un vocabulaire précis pour nommer les choses et on produira des phrases complètes.
- Planifier son travail = travailler régulièrement : 4 jours de classe (lundi mardi jeudi vendredi) / 2 séances de 20 mn par jour (1 le matin et 1 l'après-midi)
- Choisir les « mots » les plus fréquemment utilisés sur lesquels on va travailler et/ou faire des recherches :
 - Noms communs, Verbes, Adjectifs...
 - Il convient de privilégier l'apprentissage du vocabulaire en repérant des champs lexicaux proches du quotidien des enfants (hygiène, habillage, collation, repas, repos), aux activités de la classe ou de la maison (locaux, matériel, matériaux, actions, productions), les relations avec les autres (salutations, remerciements).
- L'importance de la mémoire : on retient :
 - Ce qui fait sens et ce qui est utile
 - Ce qui sollicite l'affect
 - Ce que l'on répète
 - Ce sur quoi on fixe son attention
 - Ce qui est mis en connexion avec des connaissances déjà établies
 - Ce que l'on catégorise
 - Ce que l'on consolide

FICHE N° 4 : LES ALIMENTS

Titre : Zoom sur les fruits (ou les légumes)

Niveau : Tout petit / Petit

Objectifs :

- Développer le champ lexical des fruits (ou des légumes) ainsi que les formules de politesse
- Les réinvestir

Corpus :

- Noms de fruits (ou de légumes) : pomme, orange, banane, fraise, cerise, abricot, raisin, poireau, courgette, citrouille, pomme de terre... et leur composant : peau, pépin, noyau, jus, grain, grappe, épluchure, morceau, rondelle, tranche.
- Verbes : couper, éplucher, croquer, goûter.
- Formules de politesse : merci ; s'il te plaît ; je voudrais s'il te plaît ; est-ce que je peux ou pourrais avoir ?

Durée : 2 séances pour un fruit (ou un légume)

Conseils :

- Prévoir au minimum une série de 3 fruits (soit 6 séances)
- Le contexte de départ est très libre : sortie chez un marchand, projet sur le goût, ouverture du frigidaire, avoir envie de déguster, lecture d'un livre, jeu autour de fruits, poster, émission de télévision sur la cuisine, documentaire...

SEANCE 1 : Découvrir, observer, nommer, demander, goûter

Matériel : le fruit du jour (en plusieurs exemplaires) ; un couteau ; une assiette ; une planche à découper ; des images du fruit et de ses composants.

- **Phase 1 de découverte** : Vous montrerez le fruit du jour à votre enfant. Prenons comme exemple « l'orange » : laissez votre enfant le nommer, le toucher, le sentir, et parler librement sur ce fruit.
- **Phase 2** :
 - *A l'aide d'un couteau, vous allez couper ce fruit avec lui, en verbalisant (dire à haute voix) les différentes actions réalisées : exemple : « je prends un *couteau* pour *couper l'orange* ». Votre enfant observe, nomme et répète : « *du jus, des pépins, des quartiers...* » Avec le mot « *jus* » vous allez associer le verbe « *couler* ». Vous encouragerez votre enfant à dire des phrases simples, grâce à ces phrases, votre enfant observe et intègre les noms et les verbes utilisés.
 - *Prenez une deuxième orange et épluchez la sous les yeux de votre enfant. Dites à haute voix ce que vous faites : « *il faut enlever la peau / il faut éplucher le fruit / il faut peler l'orange*. Il reste l'*épluchure*. Les enfants les plus petits ne répéteront que les mots importants, les plus grands pourront faire des phrases complètes, répéter et même répondre à des questions : « Qu'est-ce que je fais là ? ».
 - *Vous couperez ensuite le fruit en morceaux, en utilisant les termes adaptés : *quartier* pour l'orange ou *grains, rondelles, tranches*... selon le fruit du jour que vos aurez choisi.

- **Phase 3** : une fois le fruit épluché et coupé en morceaux, vous demanderez à votre enfant s'il veut y goûter, le déguster, en variant le vocabulaire. En fonction de l'âge de votre enfant, vous exigerez l'utilisation des formules de politesse adaptées :
 - « De l'orange s'il te plaît maman/papa »
 - « Un morceau d'orange s'il te plaît maman/papa »
 - « Je voudrais (goûter) un morceau d'orange, s'il te plaît..... »

L'important est que votre enfant progresse

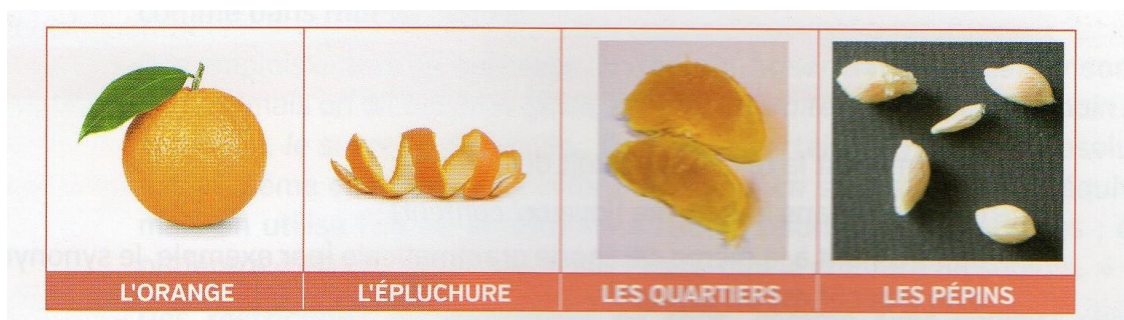
- **Phase 4** : Après avoir nettoyé ensemble la table, vous regarderez avec lui des images du fruit et de ses composants (imagiers, internet, livres, magazines de jardinage...) – Faire répéter et nommer.

SEANCE 2 : Réinvestir le lexique

Matériel : des images du fruit étudié en séance 1 et de ses composants

Vous commencerez par remontrer les images et les faire nommer par votre enfant : « Quel fruit as-tu goûté hier ? / Que faut-il faire avant de le/la manger ? / Qu'est-ce qu'il y a dedans ? »

Au fur et à mesure des échanges, placer les images sur une bande de carton, en les nommant. Vous ajouterez les étiquettes noms en dessous. Exemple l'orange :



Les bandes de fruits (ou légumes) ainsi constituées tout au long du confinement pourront être accrochées dans la maison pour être vues régulièrement. Si c'est possible, vous choisirez un deuxième fruit qui possède des éléments communs au premier (peau, pépin), afin de permettre à votre enfant de réinvestir ou de mémoriser le vocabulaire appris en séance 1.

Parallèlement à ces séances :

- Lire des albums et imagiers sur les fruits, comme « Mon premier livre des odeurs et des couleurs » D'Orianne Lallemand – Auzou 2009
- Installer un petit coin « marchande / marché » à la maison avec de faux fruits et légumes
- Proposer des comptines et / ou des chansons sur les fruits/légumes

Prolongement possibles :

- Faire une soupe de légumes (recette ci-dessous) / ou un dessert aux fruits avec les fruits étudiés / faire des jus de fruits (recettes ci-dessous)
- Faire deviner quels sont les fruits utilisés dans une brique du commerce (sans montrer la bouteille dans un premier temps)
- Utiliser les images des bandes de fruits et légumes pour fabriquer ensemble un jeu de loto (planches et images) ainsi votre enfant réinvestit en famille le vocabulaire appris.
- Procédez de la même manière pour fabriquer un imagier, un jeu de memory

Préparer du jus de pomme

Objectifs : Résoudre une autre situation problème ; réinvestir le lexique acquis lors de la séance 1 ; préciser les actions réalisées.

Organisation : En demi-classe (phase 1) ; en collectif (phase 2) ; en groupe de 6 ou 7 élèves (phase 3).

Matériel : Un presse-agrumes, un moulin à légumes, une centrifugeuse, un presse-ail, un presse-purée, un entonnoir, une bouteille, un saladier, un couteau ; des pommes.

Durée : 30 min.

Pour cette troisième séance consacrée à la fabrication du jus de pomme, suivre la même démarche que pour les séances 1 et 2.

• **Phase 1 :** Les enfants utiliseront sûrement les mêmes ustensiles que pour presser les oranges ou écraser les raisins. Constaté que ces actions ne sont pas efficaces pour faire du jus de pomme. À la fin des manipulations, proposer d'utiliser la centrifugeuse, si les élèves ne l'ont pas fait. Éplucher les pommes, les couper en quatre et ôter le trognon avec les pépins devant les élèves. Puis placer les quartiers de fruits dans la centrifugeuse.



• **Phase 2 :** De la même façon que précédemment, les ustensiles, les fruits et les actions sont isolés, photographiés et nommés.

• **Phase 3 :** Afficher au tableau les photos prises lors de la phase d'observation et les commenter.

Préparer du jus de raisin

Objectifs : Réinvestir le lexique acquis lors de la séance 1 ; résoudre une nouvelle situation problème ; préciser les actions réalisées.

Organisation : En demi-classe (phase 1) ; en collectif (phase 2) ; en groupe de 6 ou 7 élèves (phase 3).

Matériel : Un presse-agrumes, un moulin à légumes, une centrifugeuse, un presse-ail, un presse-purée, un entonnoir, une bouteille, un saladier ; des raisins.

Durée : 30 min.

Suivre la même démarche qu'en séance 1.

• **Phase 1 :** Les ustensiles et les fruits sont à disposition des élèves qui font de nouveaux essais ; ils essaieront certainement d'écraser les grains de raisin avec le presse-agrumes ou procéderont à d'autres manipulations infructueuses.

Les amener à utiliser le moulin à légumes, outil adéquat pour écraser le raisin.

Cette phase est à renouveler avec l'autre moitié de la classe afin que tous les élèves aient fait l'expérimentation.

• **Phase 2 :** Nommer les ustensiles utilisés (moulin à légumes, saladier, entonnoir, bouteille) et expliciter les actions réalisées : « On écrase le raisin et le jus coule dans le saladier. » Observer ce qui reste du raisin : les pépins, la peau, la pulpe, et le jus. Réactiver le lexique vu lors de la séance précédente.

• **Phase 3 :** Afficher au tableau les photos prises lors de la phase d'observation et les commenter.



LES LÉGUMES	LES USTENSILES	LES ACTIONS
 une pomme de terre	 des carottes	 des navets
 des poireaux	 un potiron	 un économe
 un couteau	 une planche à découper	 une passoire
 une marmite	 un mixeur	 un moulin à légumes

La soupe de légumes

Ingrédients



3 pommes
de terre



3 carottes



2 poireaux



1 morceau
de potiron
(ou courge)



2 branches
de céleri



2 navets



du sel

Préparation



1. Épluchez les légumes avec un économe et rincez les légumes dans une passoire.



2. Découpez les légumes en petits morceaux sur une planche à découper à l'aide d'un couteau.



3. Dans une grande marmite d'eau, ajoutez les légumes.

4. Salez.



5. Laissez cuire environ 30 minutes.



6. Mixez avec un mixeur ou moulinez à l'aide d'un moulin à légumes et dégustez.