

1. La famille des légumes

a. Chaque légume pousse à son propre rythme. À certaines saisons, il est plus abondant et bien mûr, prêt pour la récolte.

Inscris sous chaque dessin le nom du légume.



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

b. La partie comestible des légumes permet de les classer en groupes distincts.

Relie chaque légume à la partie comestible qui lui est associée :

- | | |
|-------------|------------|
| brocoli ● | ● racine |
| carotte ● | ● feuilles |
| épinard ● | ● graines |
| courgette ● | ● tige |
| flageolet ● | ● fruit |
| poireau ● | ● fleurs |

2. De la terre à l'assiette

Devine qui je suis

a. Je suis vert, tout en finesse et ne suis pas un pois :

b. Les lapins m'apprécient. Il paraît que je rends aimable :

c. Bien protégé dans ma gousse, j'attends que l'on m'écosse :

Dans un champ, sais-tu à quoi je ressemble ?

Indique, à côté de chaque photo, quel légume est cultivé.



.....



.....



.....

Avant de passer à table, me voici. Indique mon nom à côté de chaque photo.



.....



.....

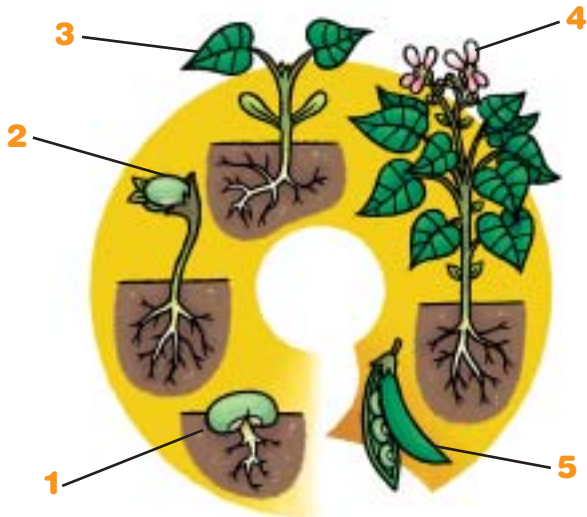


.....

3. Comment pousse un flageolet ?

Chaleur, eau, aération de la terre sont les trois conditions pour qu'une graine pousse.

Observe le cycle de vie du flageolet, puis numérote les légendes dans le bon ordre.



- a. Le pied du flageolet fleurit :
- b. Les fleurs donnent des gousses qui contiennent des graines :
- c. Grâce à l'eau et à la chaleur, la graine germe :
- d. Les premières feuilles apparaissent :
- e. La plante grandit et un bourgeon se développe :

4. Apprends à lire une étiquette



a. Pourquoi deux indications de poids figurent sur cette étiquette ?

b. Quels sont les ingrédients contenus dans cette boîte ?

b. Cette boîte de conserve est-elle recyclable ?

Apporte en classe l'étiquette d'un sachet de petits pois surgelés.

d. Quelle est la valeur énergétique de 100 g de petits pois ?

e. Où est indiquée la date limite de conservation ?

f. Quels conseils de préparation sont inscrits sur cette étiquette ?

5. Agriculteur en herbe

Complète le texte à l'aide des mots suivants : arroser - les semis - la récolte - nuisibles - les mauvaises herbes - se reposer.

C'est l'été, les haricots ont bien poussé mais ils sont envahis par
..... . N'oublie pas de les arracher ! Avec la chaleur, la terre est sèche
et les plantes ont soif. À la tombée du jour, il sera temps d'..... .

Certains animaux sont utiles pour les plantes car ils les aident à pousser. D'autres
sont et il est indispensable de les écarter.

Les légumes sont mûrs : le temps de est enfin arrivé. Pendant l'hiver,
la terre va Au printemps, les champs seront prêts pour

6. Surgelés, conserves : comment ça marche ?



• Après la récolte, les légumes sont emportés vers l'usine implantée à proximité des champs.



• Les légumes sont lavés, pelés et triés selon leur taille.



• Ils sont « blanchis ». Cette opération permet de conserver toutes les bonnes choses qu'on trouve dans les légumes.



• Quel froid ! Pour surgeler, les légumes passent dans des tunnels à -40°C .



• Ici, on met en boîte. De l'eau, du sel, c'est tout !



• Voilà, c'est fini. Cinq heures se sont écoulées depuis la récolte. Les légumes ont gardé toutes leurs vitamines !

Coche la bonne réponse.

a. Combien de légumes et de fruits faut-il manger par jour au minimum ? 2 5 10.

b. Les légumes surgelés et en conserve contiennent des vitamines.

Vrai Faux

c. Après avoir été « blanchis », les légumes sont blancs. Vrai Faux

d. Combien de temps s'écoule entre la récolte et la mise en conserve ou la surgélation ?

5 heures 24 heures 48 heures.