

« Petit herbier des plantes sauvages comestibles »

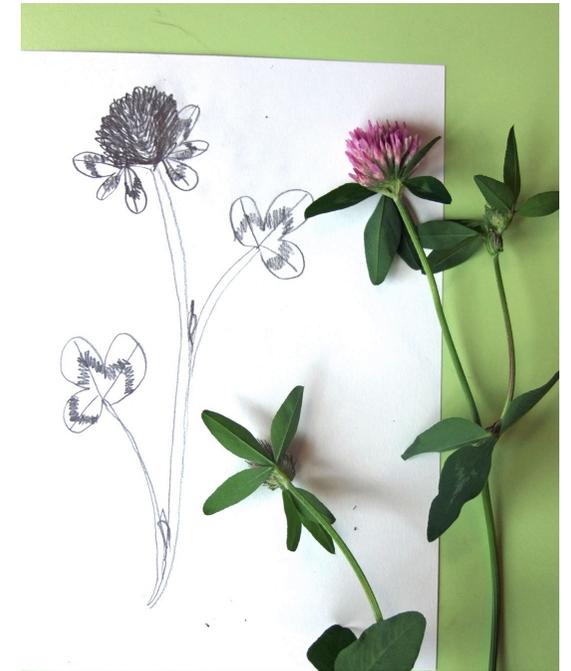
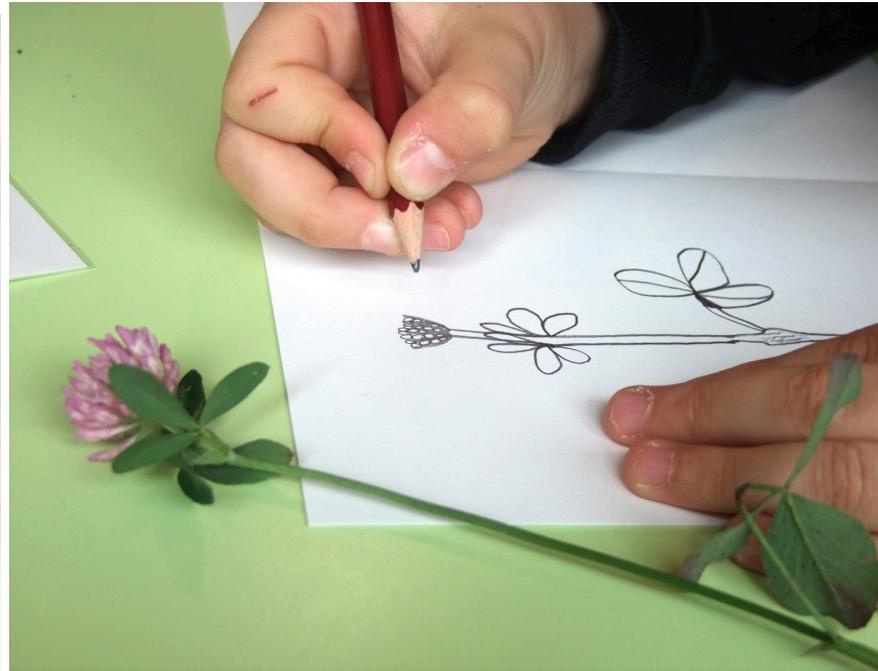
Un atelier d'Isabelle GASS, CPD Arts visuels : isabelle.gass@ac-strasbourg.fr



Observer / Nommer / Dessiner & Décrire / Frotter / Noter / Découvrir et (Re)connaître des plantes sauvages comestibles.

« La science avec les Yeux », Mardi, 19 Mai 2015. Accueil de 6 classes, cycle 2 et 3.

Circonscription de Sélestat. Maison de la Nature de Muttersholtz : <http://www.maisonnaturemutt.org>
Un atelier arts visuels & sciences, sur une idée de Frédérique PERNOUX.



Déroulé de l'atelier de 45 mn.

1. **Observer & Nommer** : les plantes cueillies, en reconnaître certaines, nommer leurs différentes parties et préciser leurs caractéristiques formelles ; en choisir une et retrouver la carte descriptive qui lui correspond.
2. **Dessiner & Ecrire** : la plante choisie, écrire son nom ; prendre quelques notes, après lecture de la carte.
3. **Frotter** : une feuille de la plante, avec une craie grasse (prise d'empreinte)
4. **Noter** : comment consommer la plante, son nom latin et quelques unes de ses caractéristiques
5. **Découvrir peu à peu** : que les plantes ont chacune des propriétés variées : comestibles, tinctoriales, médicinales...et/ou toxiques !
6. **Ecouter une histoire** : « Jack et le haricot magique ».
7. **Emporter** : **un carnet collectif pour la classe**, un « **Petit herbier des plantes sauvages comestibles** ».



Matériel

Bloc de papier recyclé A4 160 gr/m2

Papier vert 250 gr / m2 (pour couverture du recueil collectif de plantes dessinées)

Craies grasses (pour frottage)

Un ensemble de plantes de saison fraîchement cueillies, toutes comestibles, dans un seau avec de l'eau.

12 Cartes descriptives photographiques (pour chaque plante récoltée)

Pour relier, si nécessaire : une agrafeuse (ou du fil de rafia et une perforatrice)

Pour raconter : une histoire de plantes : « **Jack et le haricot magique** », par exemple.



Liste de quelques plantes sauvages comestibles, à cueillir au mois de mai.

Achillée millefeuille, Ail des ours, Acacia (fleurs)

Bourrache

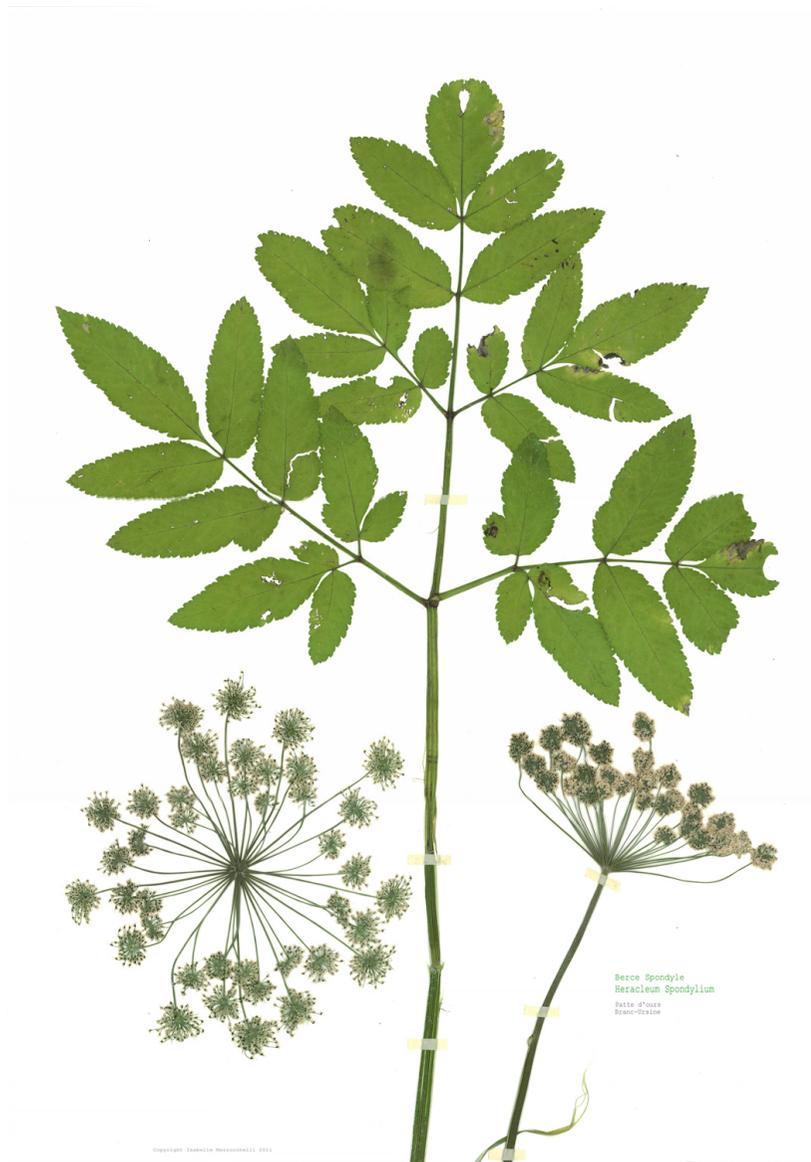
Houblon

Lamier blanc, Lierre terrestre

Plantain, Primevère

Sureau noir en fleurs

Trèfle (fleurs rouges et blanches)



En savoir + sur les plantes médicinales & comestibles

Bibliographie

- **Le guide du cueilleur de plantes médicinales** de Zoé Hawe: Le courrier du Livre.
- **Dessins de plantes** : Henri Matisse et Ellsworth Kelly. Gallimard
- **La cuisine sauvage** de François Couplan.

Sitographie

Les herbiers et collections de Jean Frédéric Oberlin :

<http://www.musee-oberlin.com>

L' herbier et le cabinet d'histoire naturelle de Jean Hermann

:<http://www.musees.strasbourg.eu/index.php?page=musee-zoo>

La malle herbar du bassin Sud (Académie de Strasbourg) :

empruntable pour une classe sur une durée de 15 jours.

Contact : isabelle.gass@ac-strasbourg.fr