



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



## Présentation

**Contenu de l'outil :** 32 photos A5 de plantes de légumes + une fiche solution - une planche synthétique de ces mêmes photos - 32 photos A5 de légumes isolés - 32 étiquettes « noms des légumes » - une fiche solution de l'association du légume avec sa plante et son nom - une fiche « Quelle partie de la plante mangeons-nous ? » et sa solution - 20 jetons de légumes - 8 panneaux sur les légumes - 8 fiches de légumes à compléter grâce aux panneaux + les fiches solutions

**Public :** 6 à 10 ans

**Durée :** 1h30 à 2h

**Matériel supplémentaire à prévoir :** des plaquettes supports - des crayons - un couteau pour l'animateur

### OBJECTIFS :

- Apprendre à observer et à identifier les légumes du potager
- Pour quelques légumes, savoir quelle partie de la plante on consomme
- Découvrir les jardins de l'Écolothèque

## Déroulement

Avant la séance, il est conseillé de recenser les légumes présents au potager.

Dans ce qui suit, plusieurs types d'activités sont proposées à partir du matériel pédagogique fourni. En fonction du niveau des enfants ou du contexte, il est possible de ne sélectionner que certaines étapes.

1. Suivant le nombre d'enfants, on pourra les organiser en groupes de 3 ou 4. Donner à chaque groupe 4 photos de plants de légumes. Parmi les photos choisies, placer un légume qui n'est pas présent au potager. Pendant 10 min, les groupes doivent retrouver dans le potager les légumes correspondant aux photos et les nommer. Rassembler les groupes et effectuer une mise en commun des légumes trouvés. Faire le tour des potagers pour vérifier. En profiter pour lister la totalité des légumes présents et les nommer.
2. En groupes, associer les photos de plants de légumes, les légumes isolés et les étiquettes « noms ». Pour ce faire, donner à chaque groupe un échantillon (au moins 8) des 32 légumes proposés. Corriger.
3. Procéder à un memory en choisissant 16 plants de légumes et les mêmes 16 légumes isolés.
4. Laisser les enfants en groupes, montrer une photo de plants de légumes. Le premier groupe qui trouve son nom remporte un point. Le groupe ayant obtenu 8 points a gagné.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



5. Sur la fiche « Quelle partie de la plante mangeons-nous ? » (à dupliquer pour en avoir une par groupe), faire positionner correctement les jetons « légumes » (à découper et dupliquer autant que nécessaire). Correction et discussion avec l'adulte animateur pour identifier et définir les différentes parties de la plante.

## Pour information :

Le **bulbe** souterrain permet à la plante de se protéger contre les mauvaises conditions climatiques. Il stocke la nourriture durant l'hiver afin que la plante puisse refleurir au printemps.

Le **tubercule** est un organe généralement souterrain qui multiplie la plante. Ainsi, un bulbe de tulipe donne une tulipe alors qu'un tubercule de pomme de terre, une fois planté, donnera plusieurs pommes de terre.

En botanique, le **fruit** est l'organe végétal contenant une ou plusieurs graines. Donc le poivron, la courge, la tomate, la courgette, l'aubergine... sont des fruits, au sens botanique du terme.

6. Par groupe, donner 2 ou 3 photocopies des fiches de légumes. Les enfants les complètent à partir de la lecture des panneaux « légumes » placés dans le potager. Mise en commun et vérification à partir des fiches « solutions ».
7. **Activité optionnelle** : Récolter un échantillon de certains légumes (ou un morceau de légume), le laver et faire une dégustation des légumes crus. Cette dégustation peut être faite sous forme de jeu de reconnaissance gustative les yeux bandés.

## Prolongements

- les différentes parties de la plante
- la germination
- la croissance des végétaux
- le jardinage
- la saisonnalité des légumes et des fruits



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



## Plantes potagères

1. artichaut
2. chou-fleur
3. salade
4. carotte
5. chou vert
6. pomme de terre
7. tomate
8. asperge
9. poivron
10. haricot vert
11. maïs
12. poireau
13. petits pois
14. radis
15. courgette
16. aubergine
17. navet violet
18. oignon
19. blette
20. betterave rouge
21. fève
22. épinard
23. chou rave
24. céleri
25. navet blanc
26. mâche
27. chou rouge
28. brocoli
29. chou romanesco
30. radis noir
31. ail
32. chou de Bruxelles



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes







# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



13



14





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



25



26





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



27



28





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



29



30





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



31



32





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



## Légumes

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| A. ail               | Q. épinard         |
| B. artichaut         | R. fève            |
| C. asperge           | S. haricot vert    |
| D. aubergine         | T. mâche           |
| E. betterave rouge   | U. maïs            |
| F. blette            | V. navet blanc     |
| G. brocoli           | W. navet violet    |
| H. carotte           | X. oignon          |
| I. céleri            | Y. petits pois     |
| J. chou de Bruxelles | Z. poireau         |
| K. chou-fleur        | AA. poivron        |
| L. chou rave         | AB. pomme de terre |
| M. chou romanesco    | AC. radis          |
| N. chou rouge        | AD. radis noir     |
| O. chou vert         | AE. salade         |
| P. courgette         | AF. tomate         |



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



A



B



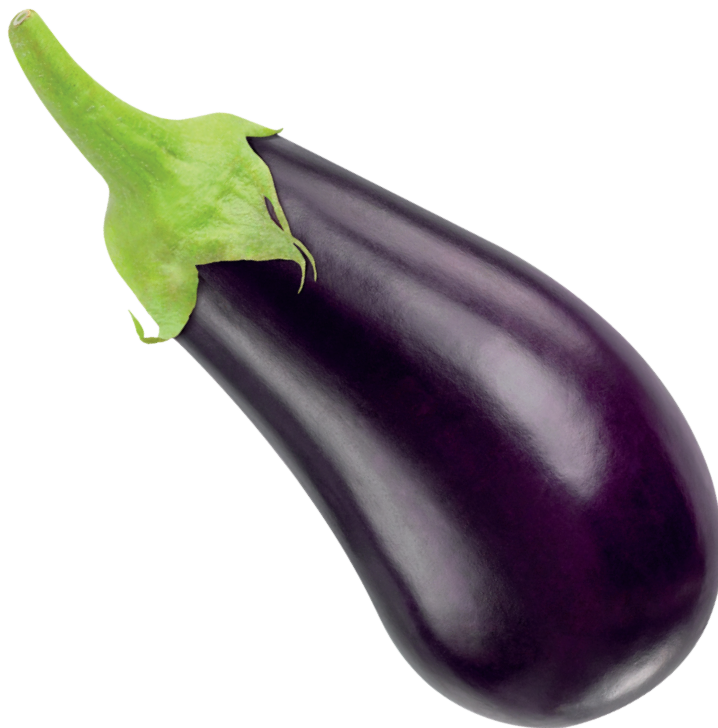


# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



C



D





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



E



F







# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



G



H





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



I



J





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



K



L





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



M



N





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



Q



R





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



S



T



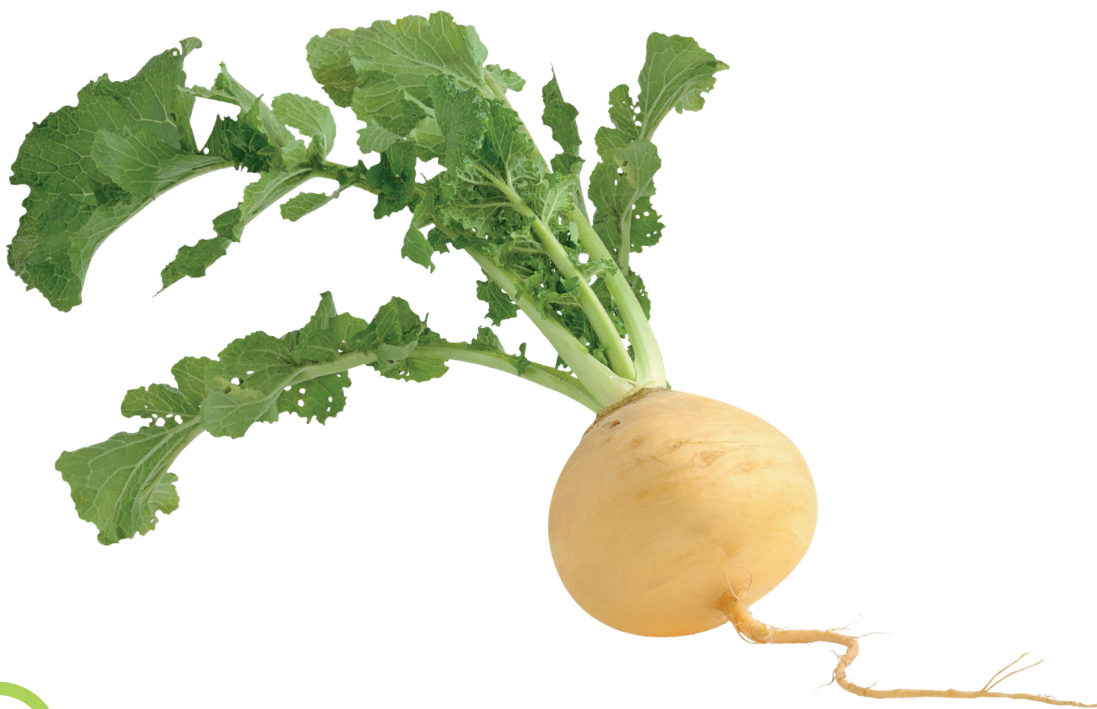


# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



U



V







# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



W



X





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



Y



Z



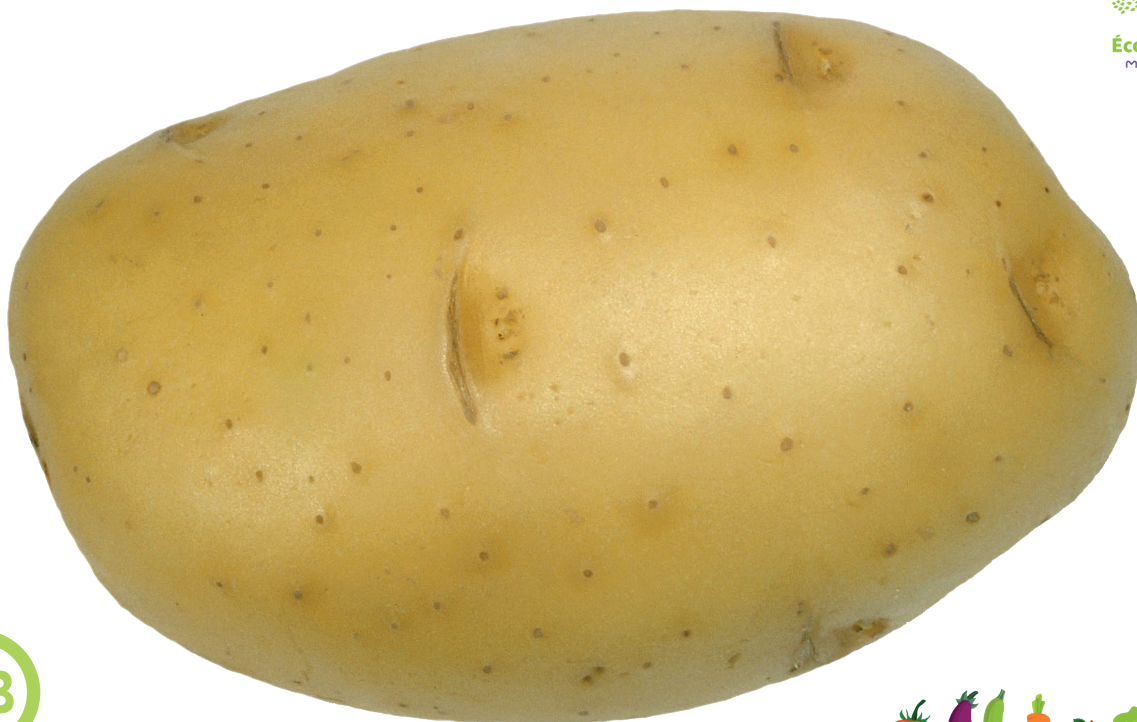


# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



AA



AB





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



AC



AD





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



AE



AF





## Étiquettes « noms des légumes »



**chou de Bruxelles**



**ail**



**radis noir**



**chou romanesco**



**brocoli**



**chou rouge**



**mâche**



**navet blanc**



**céleri**



**chou rave**



**épinard**



**fève**



**betterave rouge**



**blette**



**oignon**



**navet violet**





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



## Étiquettes « noms des légumes »



**aubergine**



**courgette**



**radis**



**petits pois**



**poireau**



**maïs**



**haricot vert**



**poivron**



**asperge**



**tomate**



**pomme de terre**



**chou vert**



**carotte**



**salade**



**chou-fleur**



**artichaut**





**SOLUTION**

## Association des photos de « légumes »

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. <b>B</b> - artichaut       | 17. <b>W</b> - navet violet      |
| 2. <b>K</b> - chou-fleur      | 18. <b>X</b> - oignon            |
| 3. <b>AE</b> - salade         | 19. <b>F</b> - blette            |
| 4. <b>H</b> - carotte         | 20. <b>E</b> - betterave rouge   |
| 5. <b>O</b> - chou vert       | 21. <b>R</b> - fève              |
| 6. <b>AB</b> - pomme de terre | 22. <b>Q</b> - épinard           |
| 7. <b>AF</b> - tomate         | 23. <b>L</b> - chou rave         |
| 8. <b>C</b> - asperge         | 24. <b>I</b> - céleri            |
| 9. <b>AA</b> - poivron        | 25. <b>V</b> - navet blanc       |
| 10. <b>S</b> - haricot vert   | 26. <b>T</b> - mâche             |
| 11. <b>U</b> - maïs           | 27. <b>N</b> - chou rouge        |
| 12. <b>Z</b> - poireau        | 28. <b>G</b> - brocoli           |
| 13. <b>Y</b> - petits pois    | 29. <b>M</b> - chou romanesco    |
| 14. <b>AC</b> - radis         | 30. <b>AD</b> - radis noir       |
| 15. <b>P</b> - courgette      | 31. <b>A</b> - ail               |
| 16. <b>D</b> - aubergine      | 32. <b>J</b> - chou de Bruxelles |



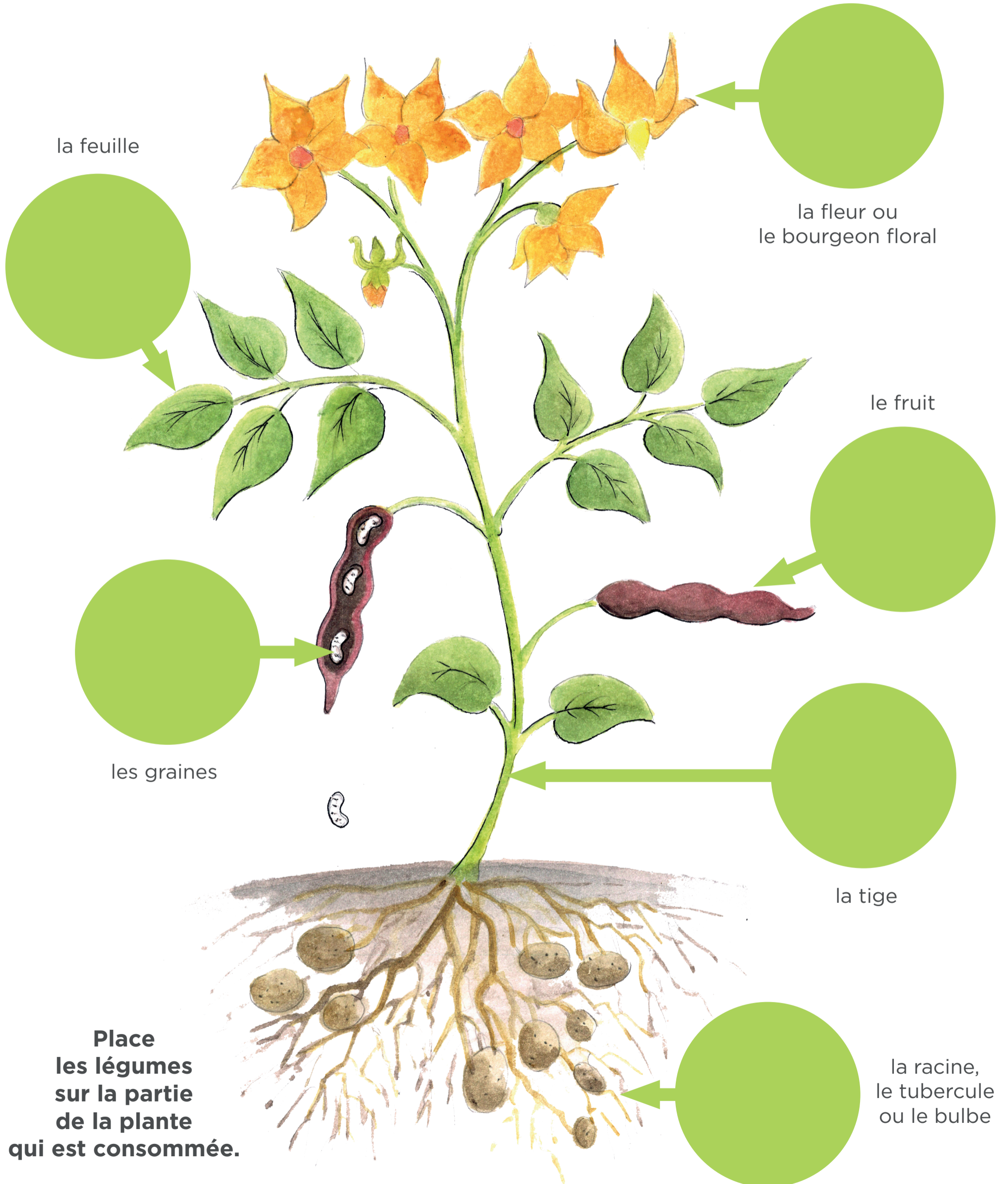


# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



## Quelle partie de la plante mangeons-nous ?



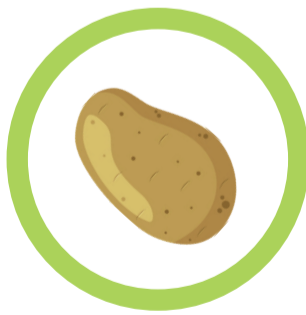
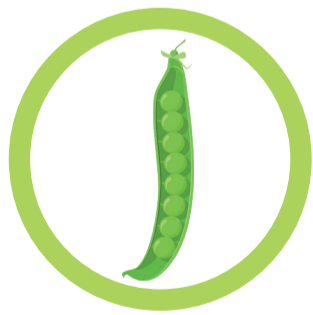
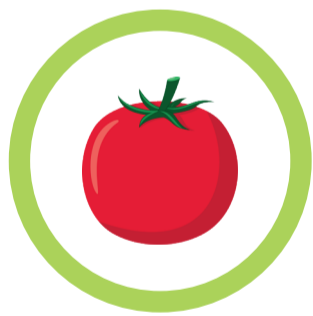
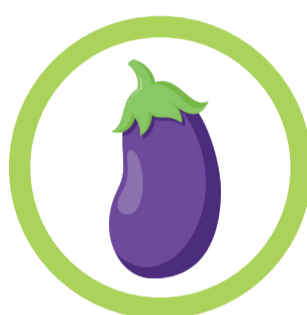
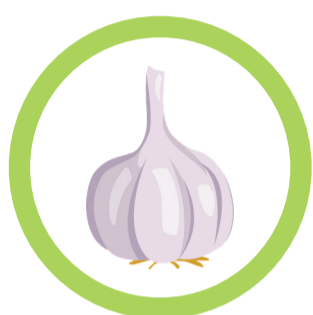


# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



Jetons « légumes »  
à découper
















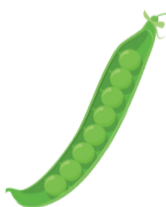

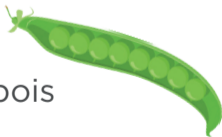
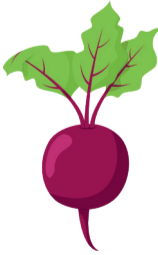





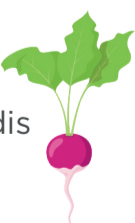


# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



**SOLUTION**

PARTIE de la plante consommée	Légumes				
Fleur ou bourgeon floral	 l'artichaut	 le brocoli	 le chou-fleur		
Feuille	 le céleri	 le chou rouge	 le poireau	 la salade	
Tige	 l'asperge	 le céleri	 le poireau		
Fruit	 l'aubergine	 la tomate	 la courgette	 le pois « mange-tout »	 le poivron
Graine	 les petits pois				
Racine, tubercule, bulbe	 la betterave rouge	 l'oignon	 l'ail	 le navet	 la carotte
				 la pomme de terre	 le radis

# LA TOMATE



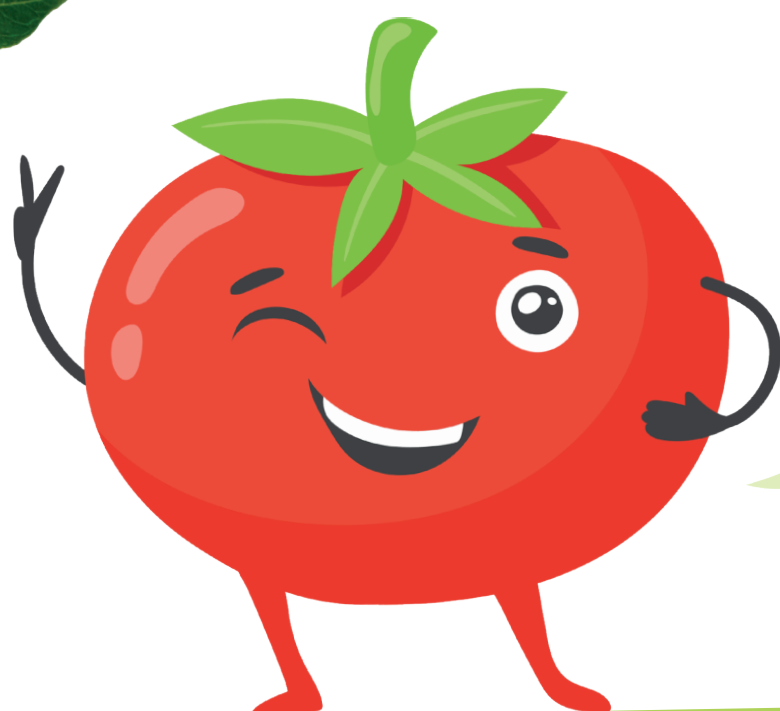
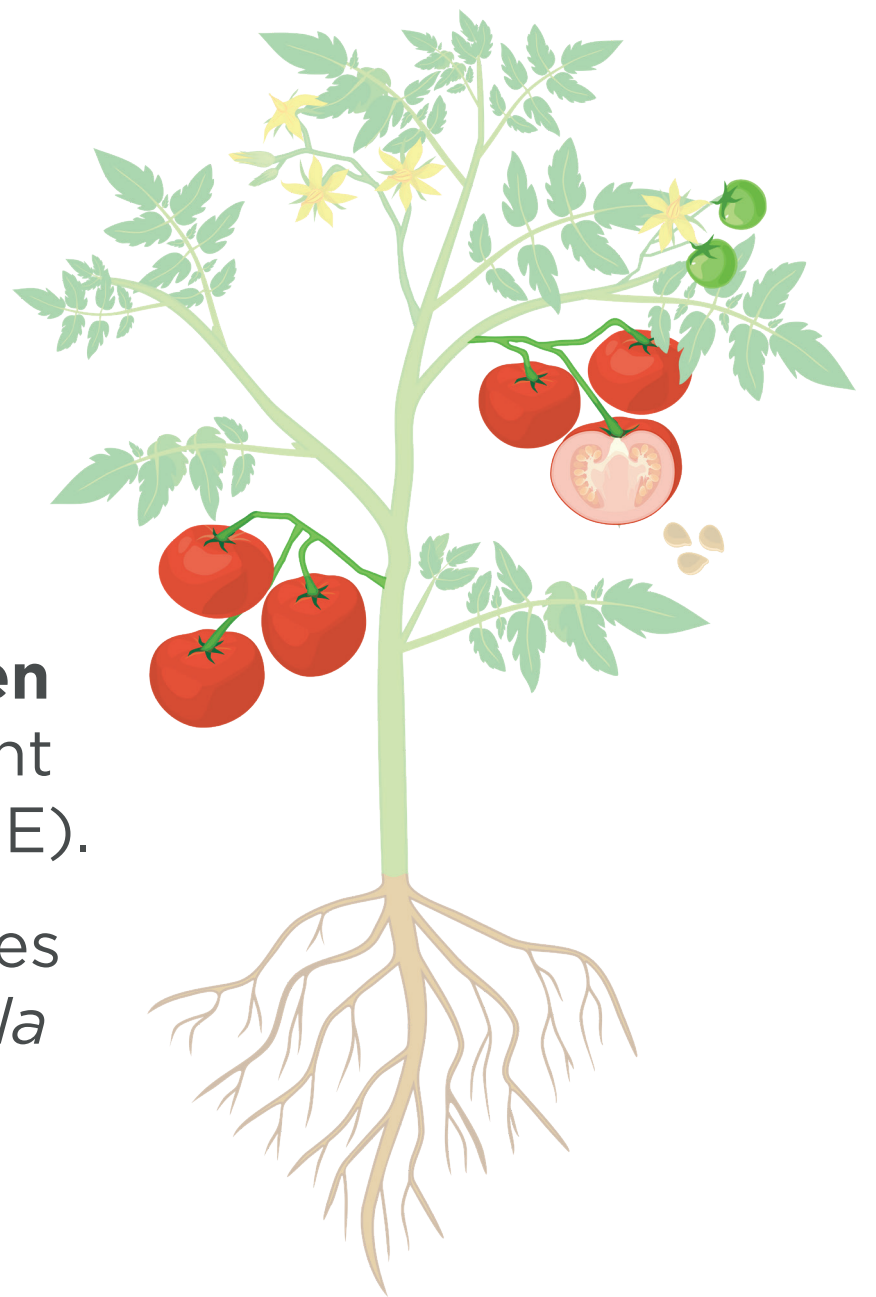
La tomate est originaire des **Andes péruviennes**, où les Incas la cultivaient.

**Christophe Colomb** l'introduit en Europe. À cause de sa couleur rouge, elle est longtemps suspectée de toxicité. Elle ne sera vraiment consommée qu'à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle.

À l'état sauvage, la tomate a la taille d'une petite cerise.

Depuis le siècle dernier, grâce à la sélection, on en dénombre plusieurs centaines de variétés de différentes formes et couleurs : jaunes, rouges, noires, vertes. On consomme le **fruit** de la plante, il **se récolte tout l'été**. C'est un aliment diététique car très **riche en eau** (93 à 95 %) et très **pauvre en calories**. La tomate apporte également des minéraux et des vitamines (A, C et E).

La tomate fait partie de la famille des **Solanacées**, comme *l'aubergine* et *la pomme de terre*.



« **Pomme d'amour** »  
est aussi  
mon surnom !



La pomme de terre est originaire de la **cordillère des Andes** en Amérique du Sud.

Au 18<sup>ème</sup> siècle, **les espagnols l'importent en Europe.**

C'est **Parmentier** qui plus tard favorise sa consommation.

Son principal ennemi est un insecte coléoptère : le **doryphore.**

On consomme le **tubercule, organe de réserve** qui assure la survie de la

plante pendant l'hiver.

Les variétés cultivées aujourd'hui n'ont plus rien à voir avec les petites pommes de terre, amères et indigestes, d'autrefois.

Elle se récolte au printemps et l'été. C'est un féculent **riche en sucre** et en vitamine C.

La pomme de terre fait partie de la famille des **Solanacées**, comme *l'aubergine* et *la tomate*.



Je viens de très loin et comme je me conserve bien, je suis une grande voyageuse.

# LA CAROTTE



La carotte est originaire d'**Europe**. Elle s'est ensuite répandue un peu partout dans le monde.

Cette **racine** est déjà connue des grecs et des romains.

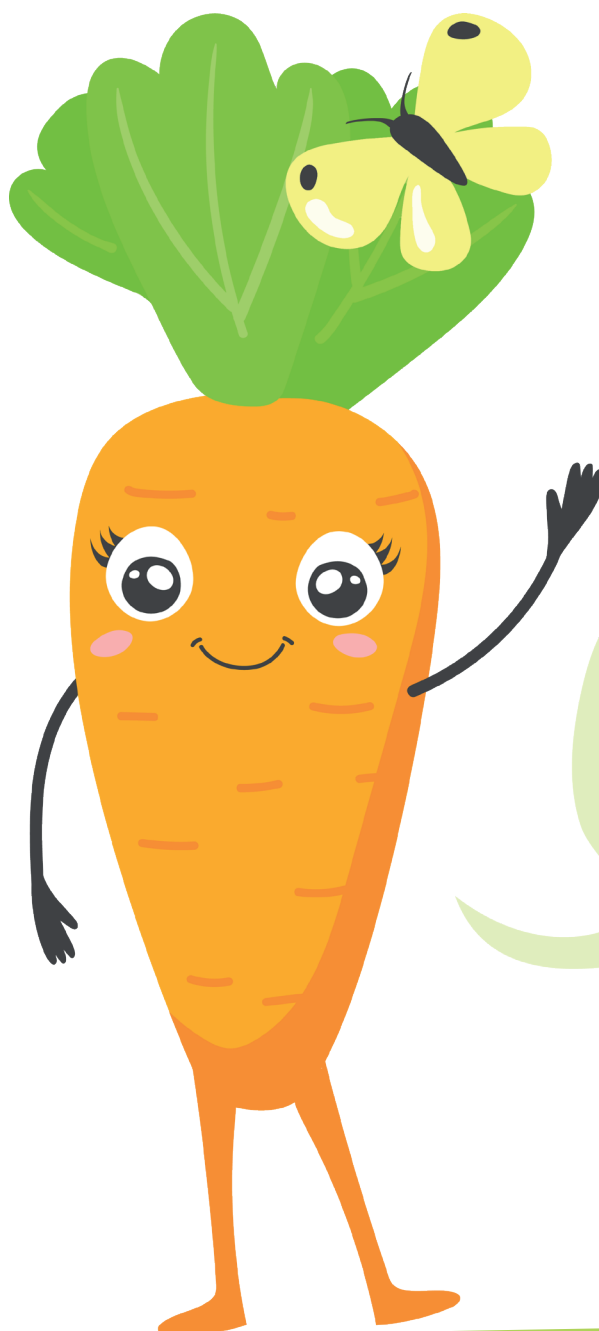
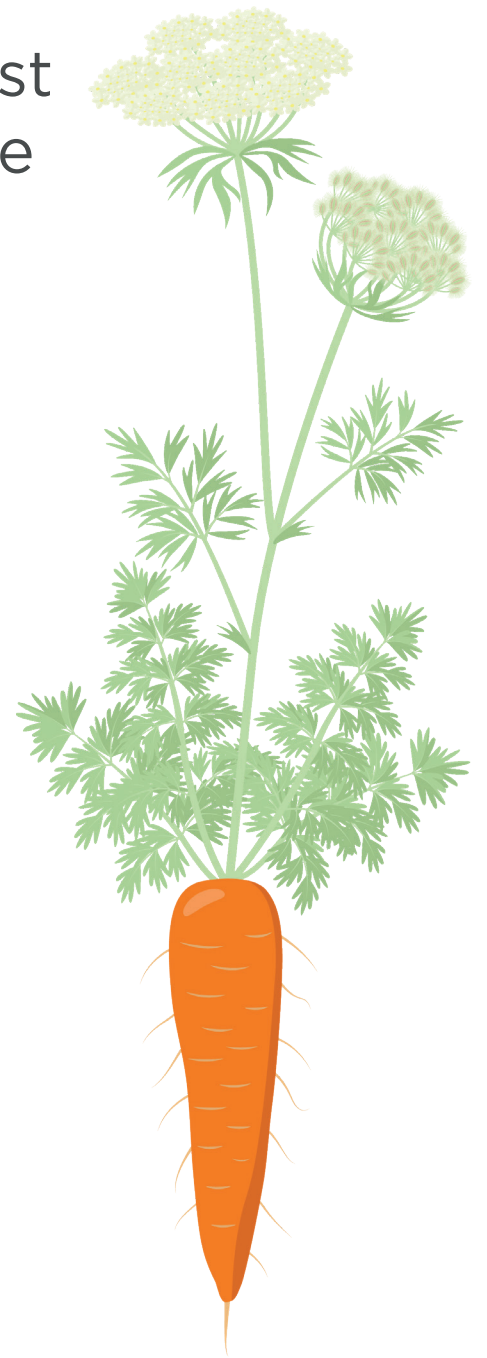
De nos jours, la carotte est très différente de son ancêtre sauvage, au goût âcre.

La carotte orange est apparue au 17<sup>ème</sup> siècle en Hollande.

Elle est riche en **carotène** et en vitamine A.

La carotte sauvage se reconnaît à sa **jolie fleur rouge** au centre de son **ombelle blanche**.

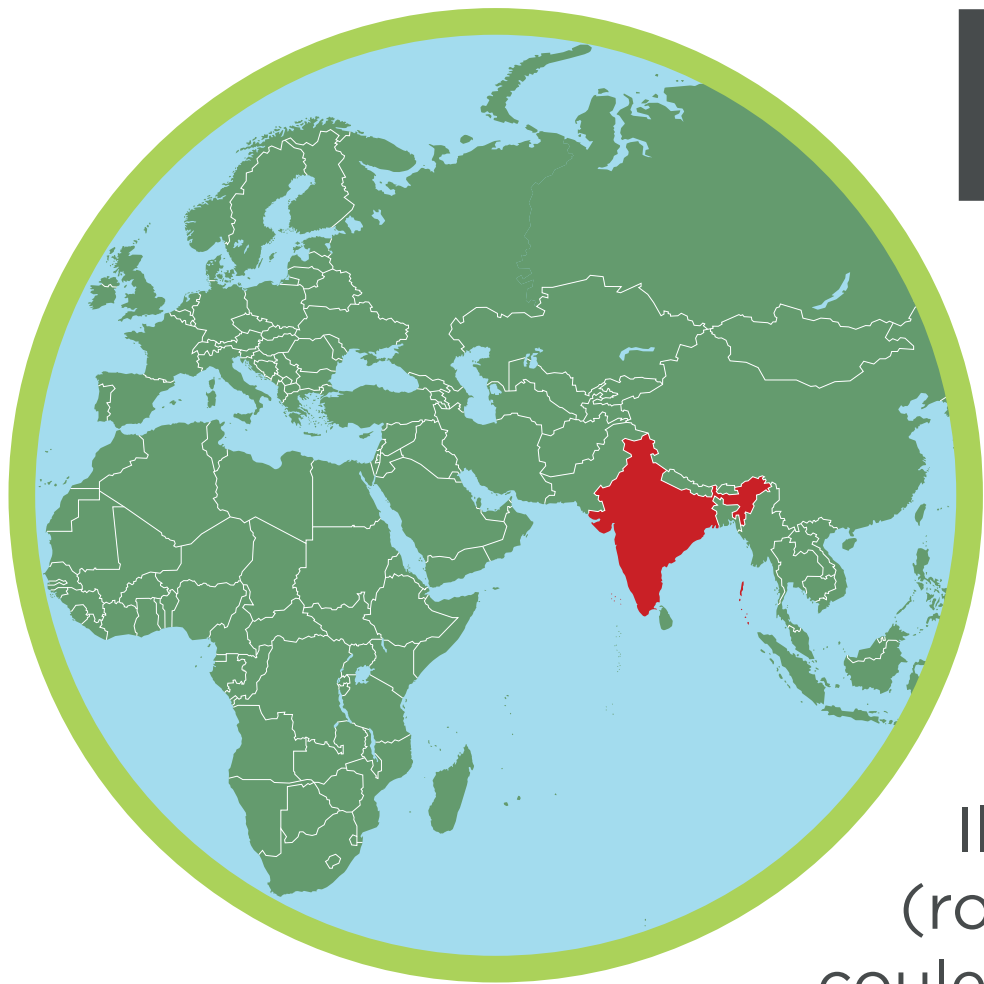
Elle fait partie de la famille des **Ombelliféracées\***, comme le *persil*, le *céleri-rave* et le *cerfeuil*.



Il paraît que  
me consommer  
rend aimable !

\* ombelliféracée = qui porte une fleur en ombelle (parasol).

# L'AUBERGINE



L'aubergine est originaire de l'**Inde**. Sa culture remonte à 2 000 ans.

Du fait de sa ressemblance avec ses cousines toxiques, elle resta longtemps ignorée.

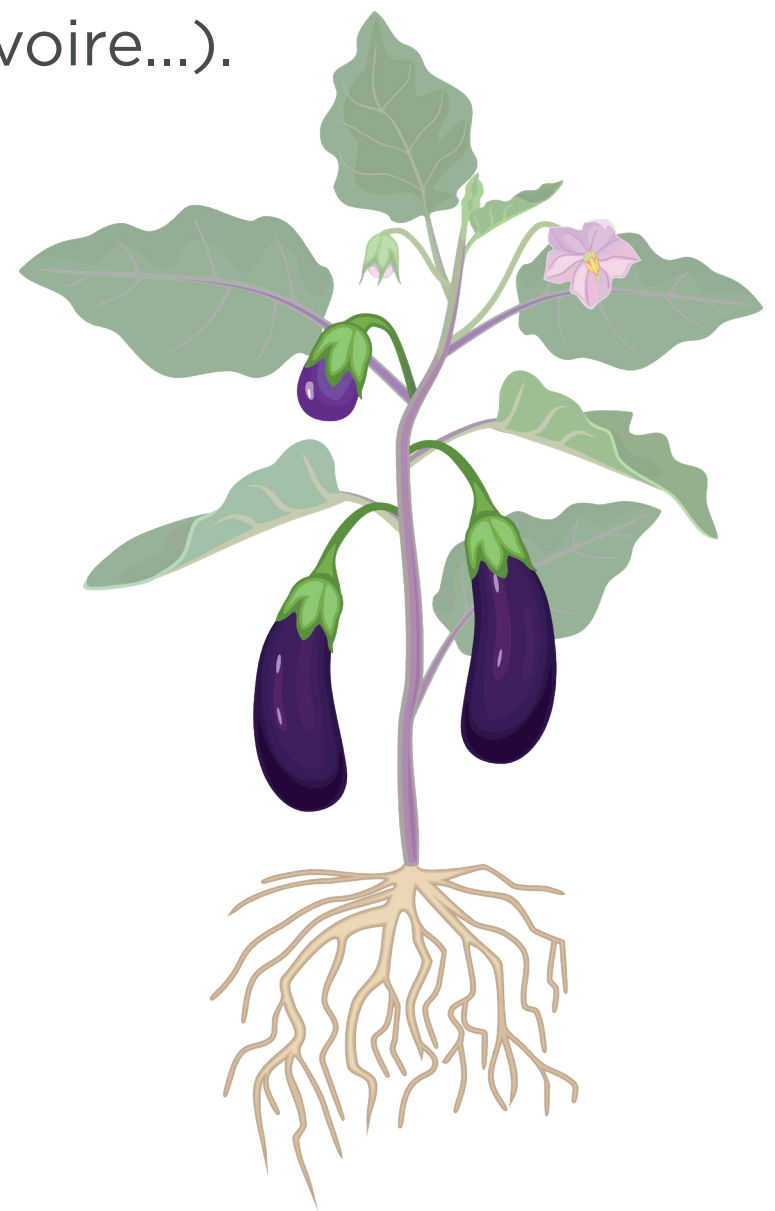
C'est au **19<sup>ème</sup> siècle** seulement qu'elle devient un légume à part entière.

Il en existe de diverses formes (ronde, allongée) et de différentes couleurs (rose pâle, violet foncé, blanc ivoire...).

L'aubergine **se récolte en été** et la partie consommée correspond au **fruit** de la plante.

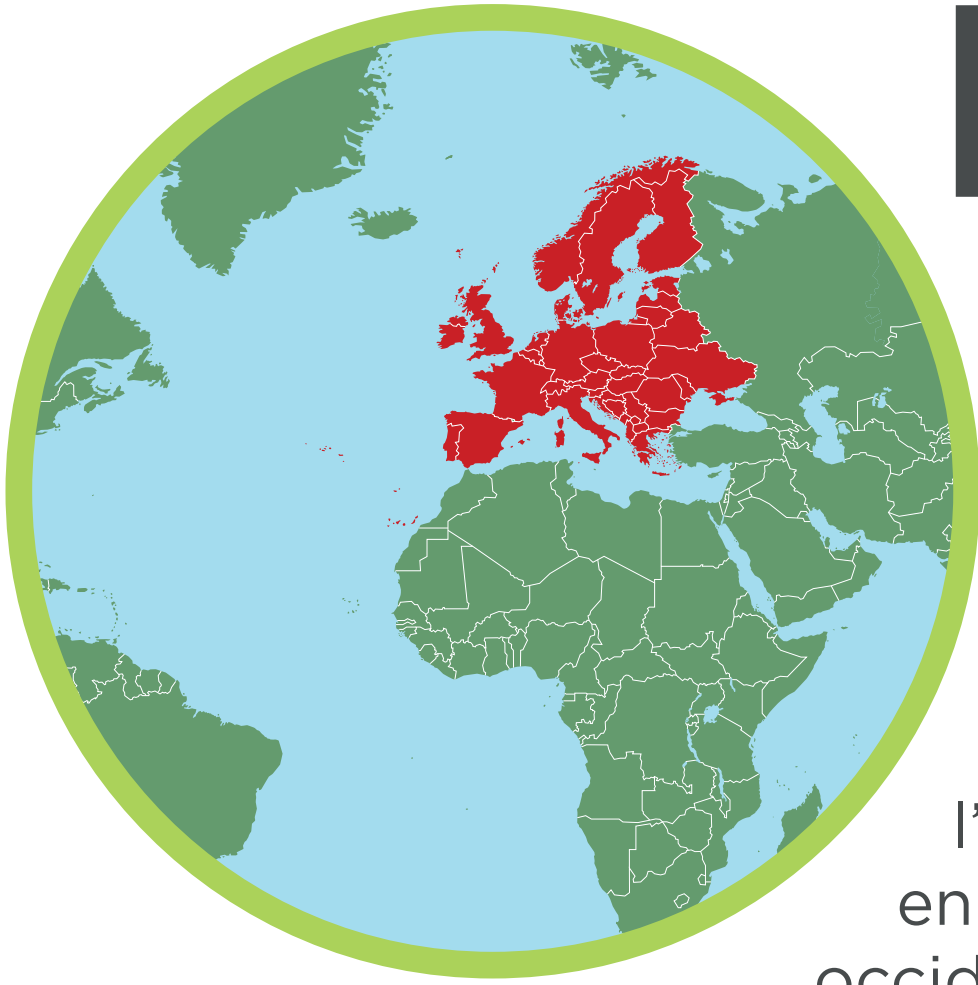
Très peu calorique, elle est riche en minéraux et en nombreuses **vitamines B**.

L'aubergine fait partie de la même famille que la *tomate* et la *pomme de terre*, les **Solanacées**.



Je suis  
indispensable  
à la ratatouille !

# LE CHOU



**L**e chou est déjà consommé en **Europe** par les hommes du **néolithique**.

Il est considéré à ce titre comme **l'un des plus anciens légumes**.

Le chou, riche en **vitamine C**, a permis aux navigateurs de lutter contre le scorbut.

On le trouve encore à l'état sauvage en Europe occidentale.

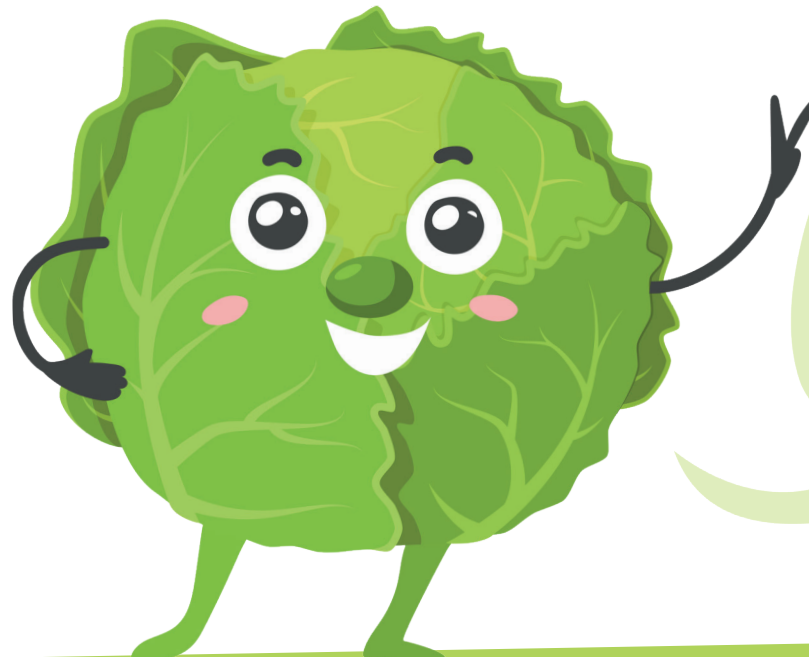
À partir de cette espèce végétale sauvage, l'homme a créé en Europe plus de 400 variétés différentes ;

**chou-fleur, chou pommé, chou de Bruxelles, chou-rave** en sont des exemples.



On consomme surtout la **feuille** et parfois le bourgeon de la **fleur** (chou-fleur). La surface de ses feuilles a la particularité de repousser l'eau, cette hydrophobie lui confère des capacités autonettoyantes.

Le chou appartient à la famille des **Brassicacées** (crucifères) comme le *navet* et le *radis*.



Pour les Romains, j'étais un « élixir de longue vie ».



# L'OIGNON



L'oignon à l'état sauvage est originaire de l'**Asie occidentale**.

Cultivé depuis l'antiquité, il est consommé **cru**, **cuit**, **confit** ou même **séché**.

L'oignon contient des huiles volatiles sulfurées qui lui donnent son **goût piquant**.

On consomme le **bulbe** de la plante.

Cet organe se compose de bases épaissies de feuilles s'enveloppant les unes dans les autres.

Il contient des réserves et permet à la plante de se mettre en dormance car son cycle de vie est de 2 ans.

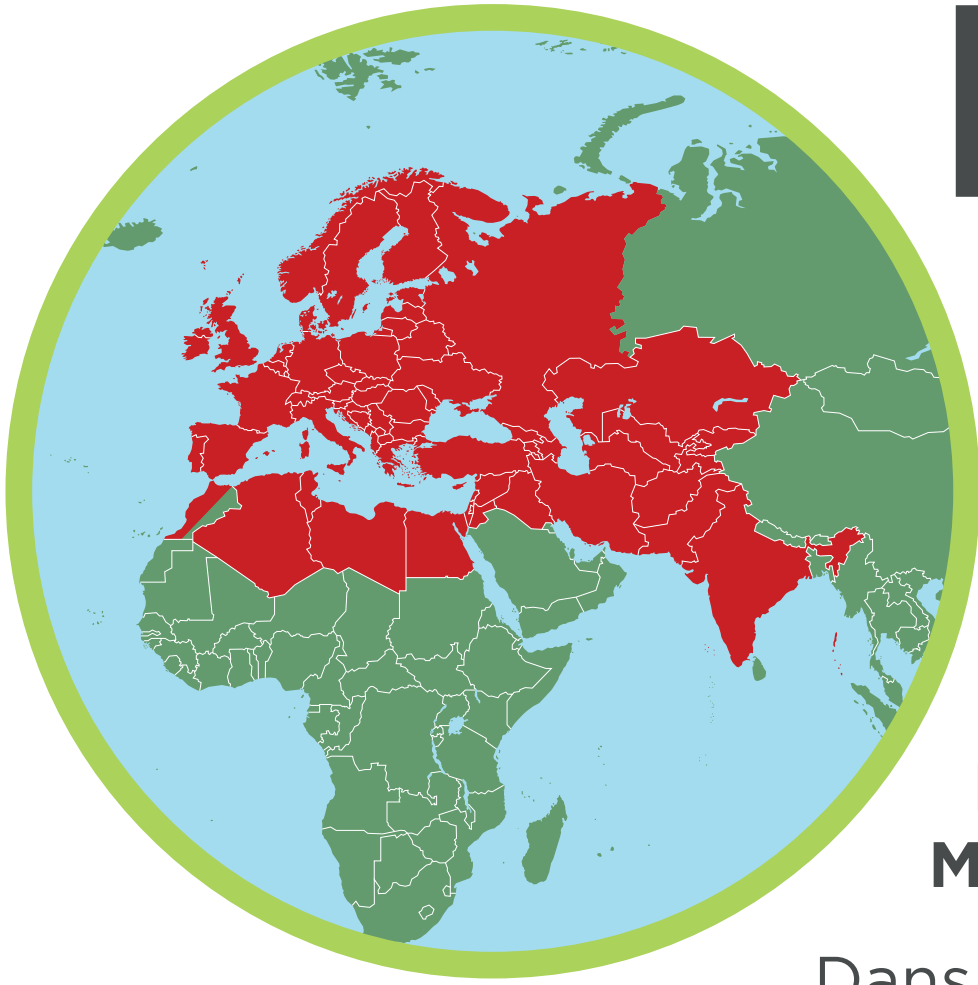
Il en existe **plus de 1 000 variétés** généralement classées selon la couleur du bulbe.

L'oignon fait partie de la famille des **Liliacées**, comme l'*ail*, la *ciboulette* et le *poireau*.



J'ai la réputation de faire pleurer.

# LA LAITUE



La laitue est originaire des régions tempérées d'**Europe** et d'**Asie**.

La consommation de la salade remonte à l'Antiquité.

La plus ancienne laitue cultivée est sans doute la laitue romaine.

On trouve actuellement différentes sortes de laitues : la **batavia**, la **sucrine**, la **rougette de Montpellier...**

Dans nos campagnes, la laitue sauvage est encore récoltée.

Si elle n'est pas cueillie à temps et qu'elle « monte », la laitue produit une fleur et des graines.

Cette salade est **composée d'eau à 95%**.



La laitue fait partie de la famille des **Asteracées**, comme l'*endive*, l'*artichaut*, le *salsifis* et le *tournesol*.



Mon nom vient de l'apparence « laiteuse » de ma sève.

# LE POIS



**L**e pois est originaire du **Proche-Orient** où sa culture a sans doute commencé il y a plus de **8 000 ans**.

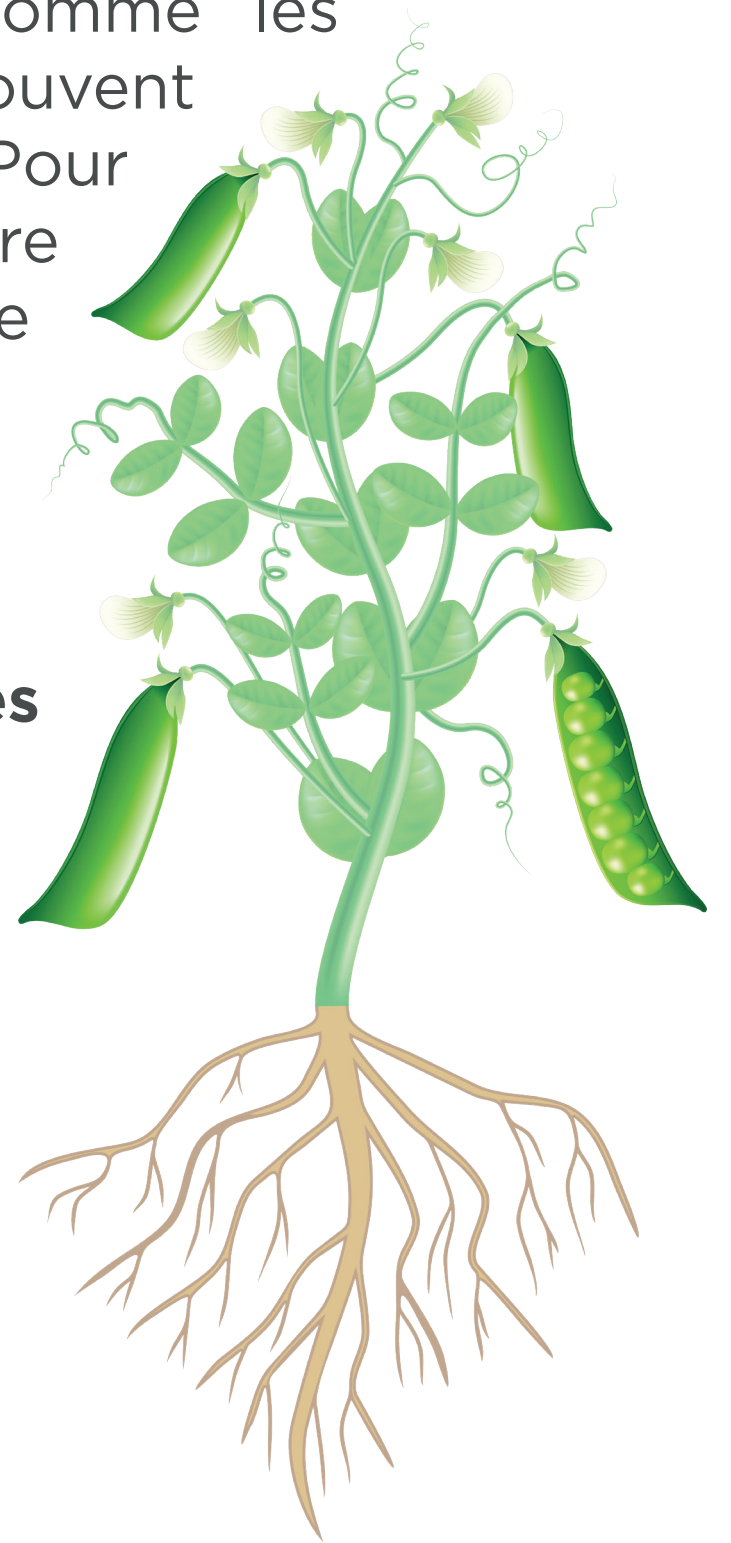
Il arrive ensuite en Europe 4 000 ans avant J.-C.

La consommation du **petit pois (grain vert frais)** se développe en France à l'époque de Louis XIV.

Le pois est une **plante grimpante** dont on consomme les **graines** qui se trouvent dans une **gousse**. Pour certaines variétés, la gousse peut être consommée (pois « mangetout »). Il peut être séché, conservé et consommé plus tard.

Les pois sont riches en sucres, en protéines et en vitamine C.

Le pois fait partie de la famille des **Fabacées** (aussi appelée « **légumineuses** ») comme le *haricot*, la *lentille* ou la *fève*.



Le roi Louis XIV  
raffolait de nous !



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

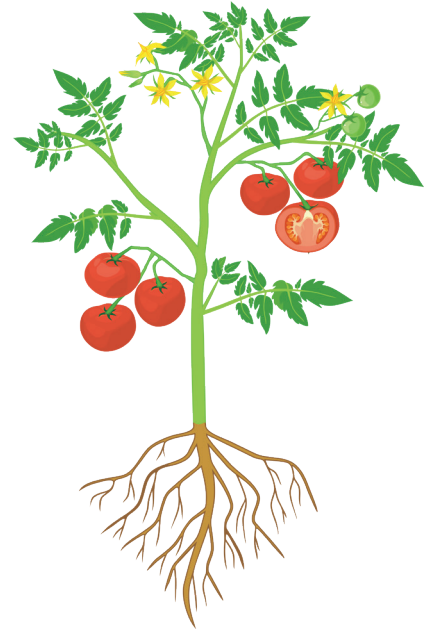
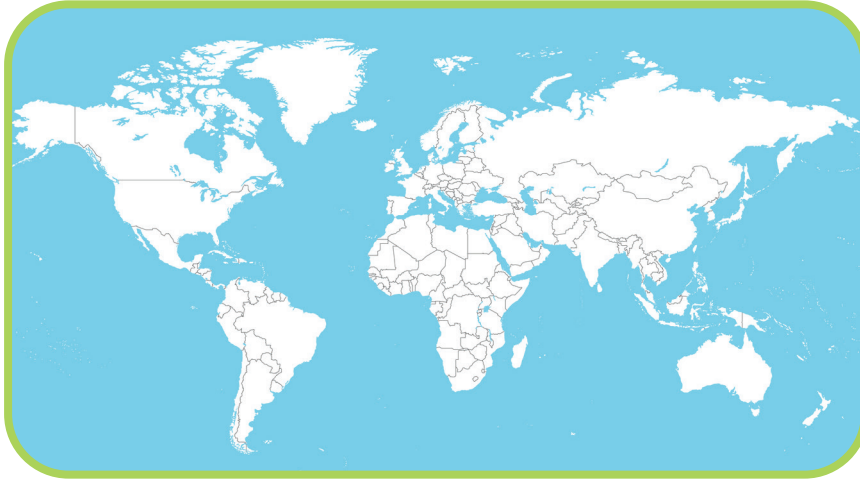


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de ma plante.

C'est grâce à ..... que je suis arrivée en Europe.

La ..... et l'..... sont de ma famille.

Je suis riche en ..... et pauvre en .....



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

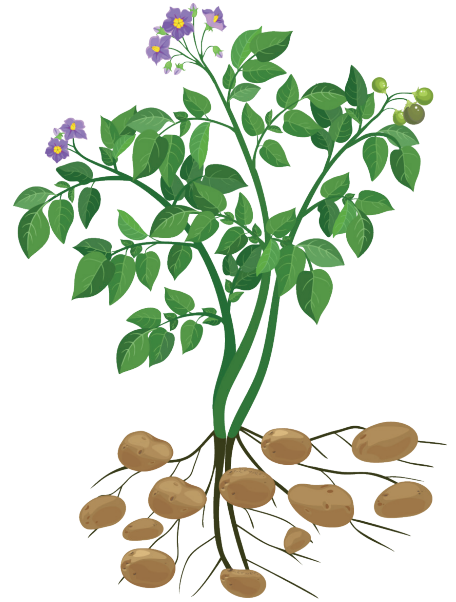
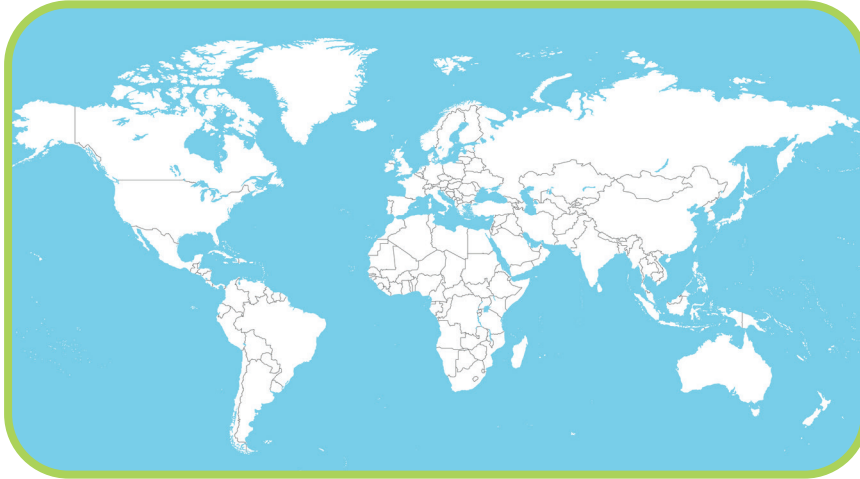


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de ma plante.

Je suis originaire de ..... en Amérique du Sud.

Un insecte est mon principal ennemi, il s'appelle .....

Je suis un ..... riche en sucre.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

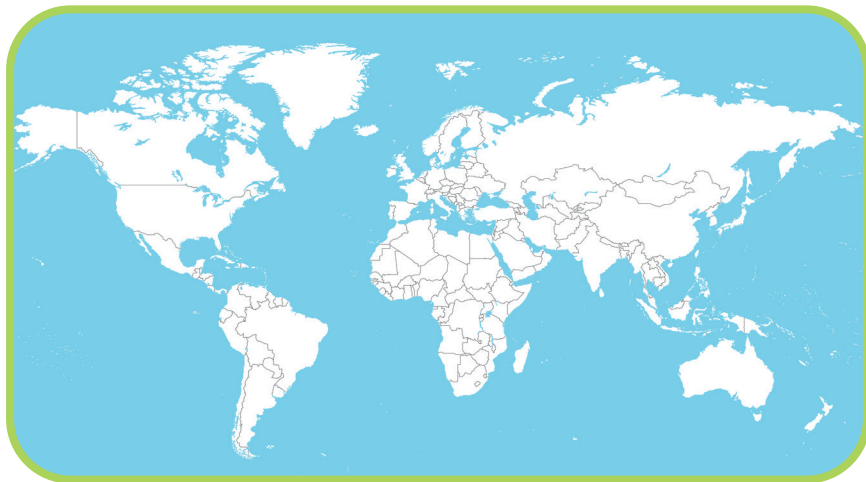


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de ma plante.

Je suis originaire .....

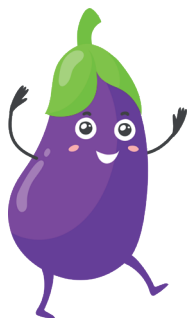
Ma forme orange apparaît au XVII<sup>ème</sup> siècle en .....

Je suis riche en ..... d'où je tire mon nom.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

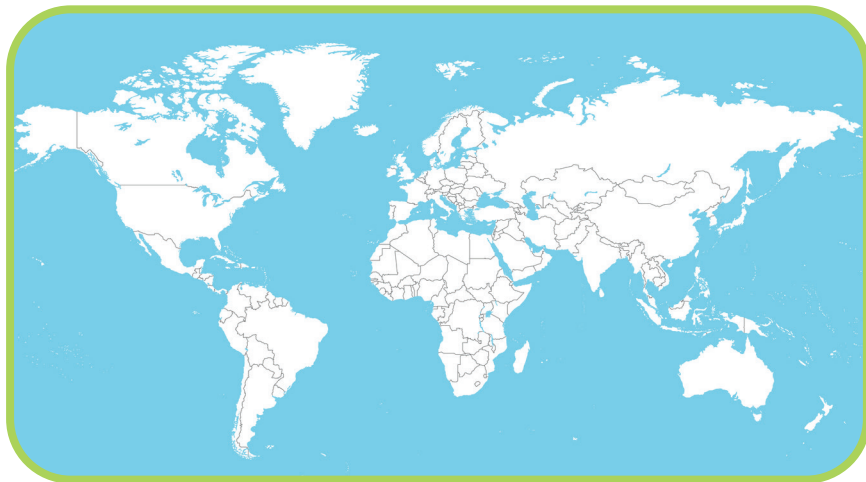


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de ma plante.

Ma culture remonte à 2 000 ans, je suis originaire .....

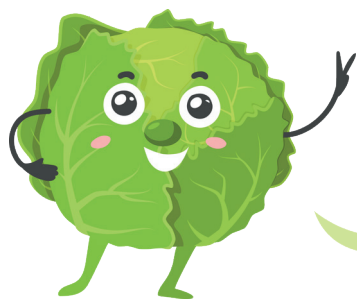
Je suis indispensable à ....., un plat méditerranéen.

Je suis de la même famille que la ..... et la .....



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

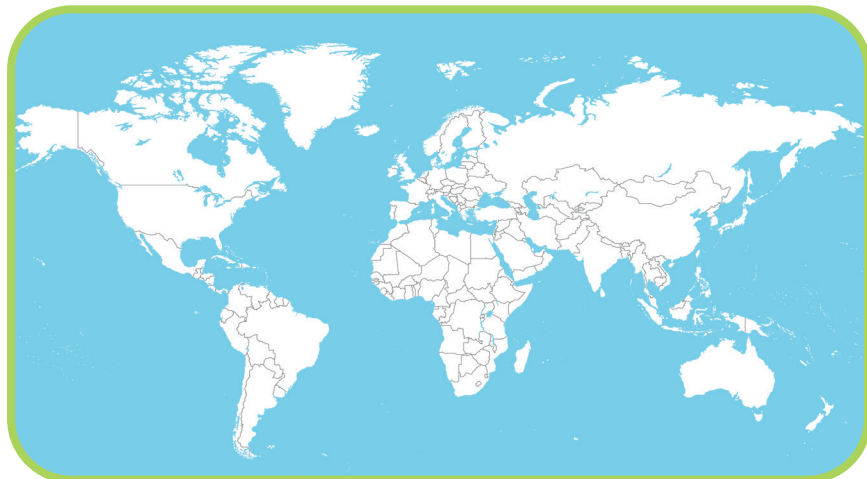


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On mange ..... de ma plante et parfois .....

J'ai permis aux navigateurs de lutter contre .....

La surface de mes feuilles a la particularité de .....

Le ..... et le ..... sont de ma famille.





# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

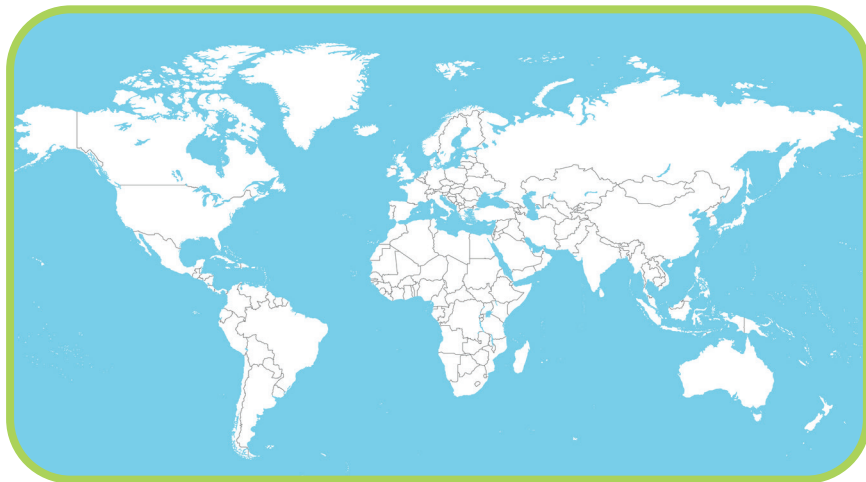


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.

Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de ma plante.

Mon nom vient de ..... de ma sève.

Salsifis, tournesol, ..... et ..... sont de ma famille.

Je suis une salade composée ..... à .....



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

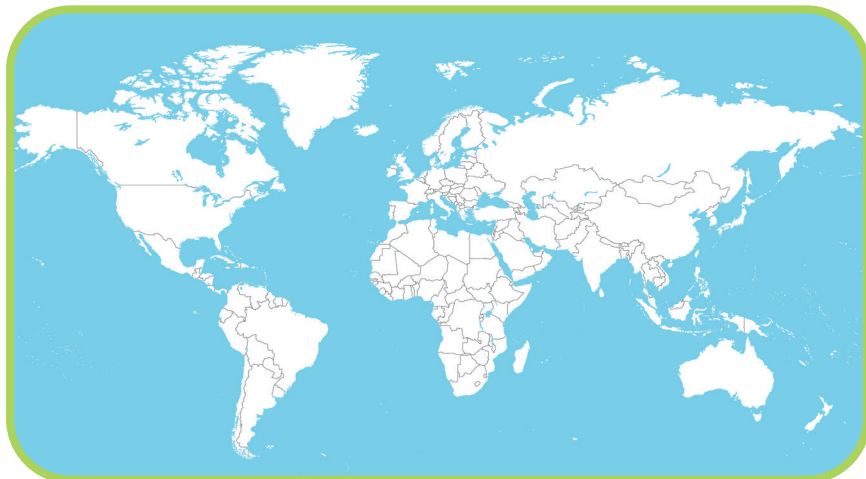


Je suis

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de ma plante.

Mon goût piquant est dû à des .....

Originnaire d'Asie occidentale, on me cultive depuis .....

Je suis de la famille des .....



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

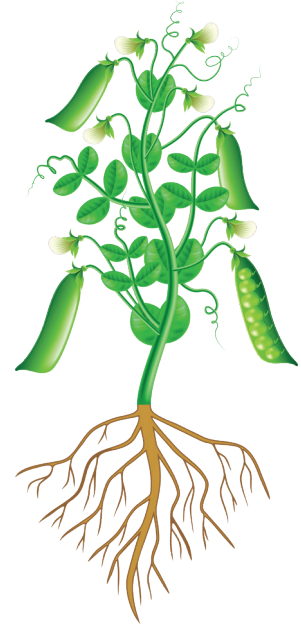
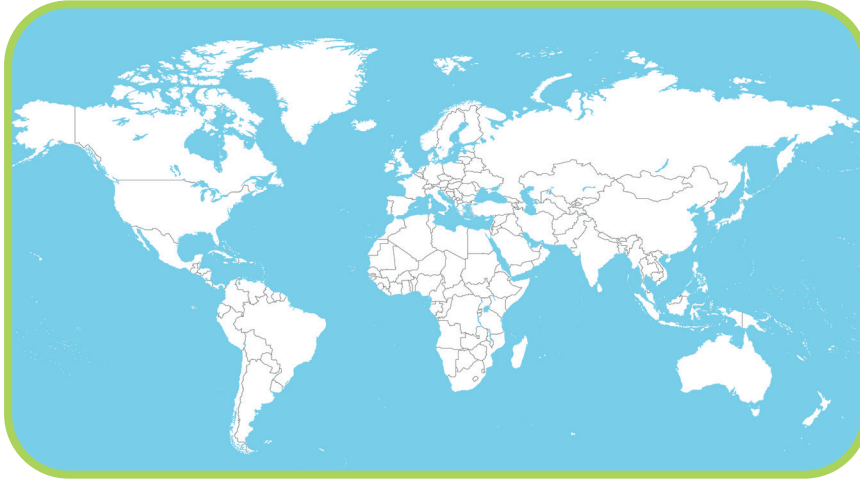


Nous sommes

.....

Entoure puis écris la ou les partie(s) que l'on consomme.

Colorie notre région d'origine.



.....



Retrouve puis entoure notre feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme ..... de notre plante.

Nous arrivons en Europe .....

Les graines se trouvent dans une .....

Le roi Louis XIV ..... de nous.



# Promenade potagère

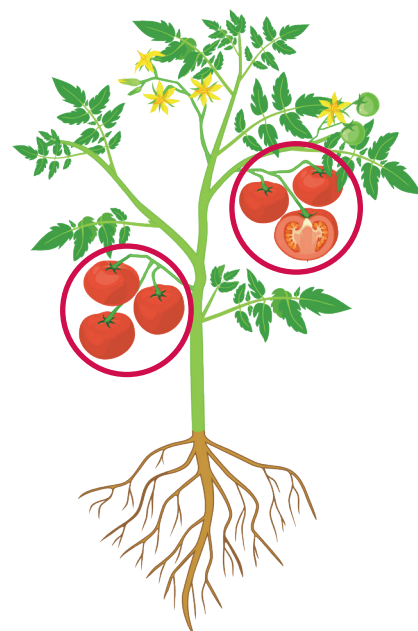
Partons à la découverte des légumes



Je suis  
la tomate

Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



les fruits

**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme le fruit de ma plante.

C'est grâce à Christophe Colomb que je suis arrivée en Europe.

La pomme de terre et l'aubergine sont de ma famille.

Je suis riche en eau et pauvre en calories.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes

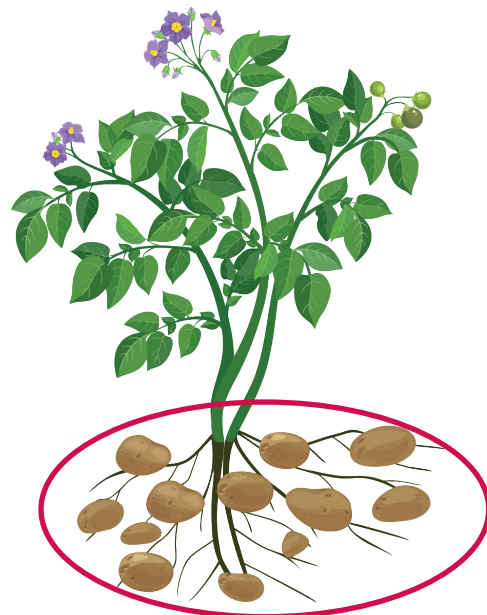


Je suis  
la pomme de terre

Colorie ma région d'origine.



Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.



les tubercules

**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme **les tubercules** de ma plante.

Je suis originaire de **la cordillère des Andes** en Amérique du Sud.

Un insecte est mon principal ennemi, il s'appelle **le doryphore**.

Je suis un **féculent** riche en sucre.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



Je suis  
la Carotte

Colorie ma région d'origine.



Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.



la racine



**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.

Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme la racine de ma plante.

Je suis originaire d'Europe.

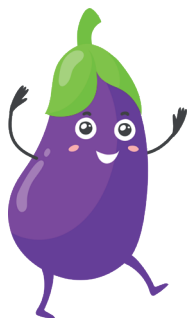
Ma forme orange apparaît au XVII<sup>ème</sup> siècle en Hollande.

Je suis riche en carotène d'où je tire mon nom.



# Promenade potagère

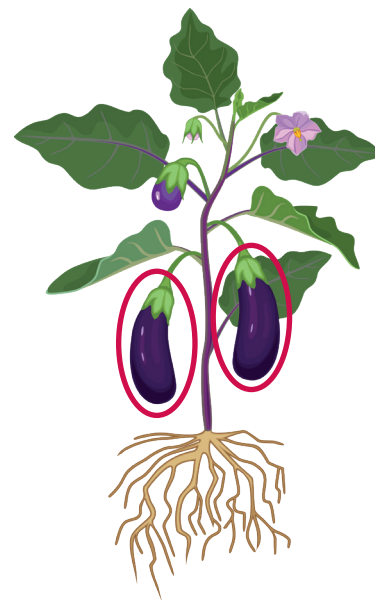
Partons à la découverte des légumes



Je suis  
l'aubergine

Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.

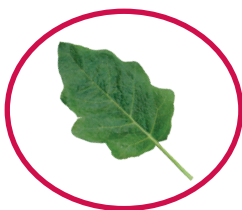
Colorie ma région d'origine.



le fruit

**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme **le fruit** de ma plante.

Ma culture remonte à 2 000 ans, je suis originaire **d'Inde**.

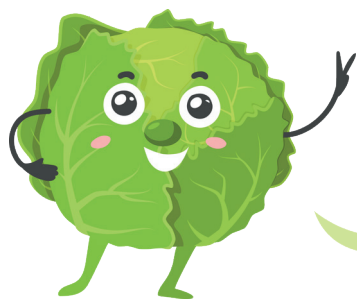
Je suis indispensable à **la ratatouille**, un plat méditerranéen.

Je suis de la même famille que la **tomate** et la **pomme de terre**.



# Promenade potagère

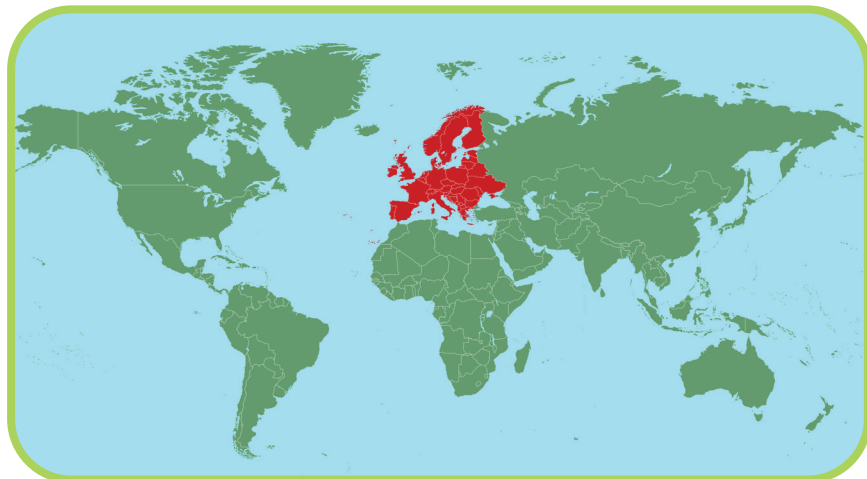
Partons à la découverte des légumes



Je suis  
**le chou**

Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



les feuilles



**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On mange **les feuilles** de ma plante et parfois **la fleur**.

J'ai permis aux navigateurs de lutter contre **le scorbut**.

La surface de mes feuilles a la particularité de **repousser l'eau**.

Le **navet** et le **radis** sont de ma famille.





# Promenade potagère

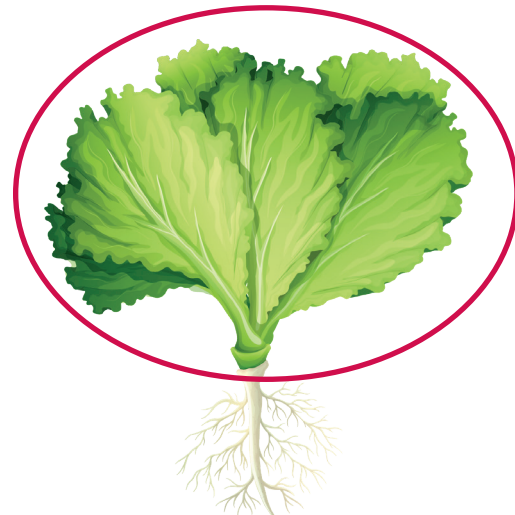
Partons à la découverte des légumes



Je suis  
**la laitue**

Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



les feuilles



**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.

Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme **les feuilles** de ma plante.

Mon nom vient de **l'apparence laiteuse** de ma sève.

Salsifis, tournesol, **endive** et **artichaut** sont de ma famille.

Je suis une salade composée **d'eau à 95%**.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



Je suis  
l'oignon

Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.

Colorie ma région d'origine.



le bulbe

**SOLUTION**

Retrouve puis  
entoure ma feuille.



Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme **le bulbe** de ma plante.

Mon goût piquant est dû à des **huiles volatiles sulfurées**.

Originaire d'Asie occidentale, on me cultive depuis **l'Antiquité**.

Je suis de la famille des **liliacées**.



# Promenade potagère

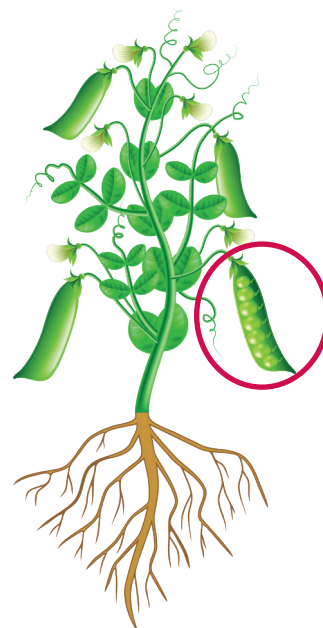
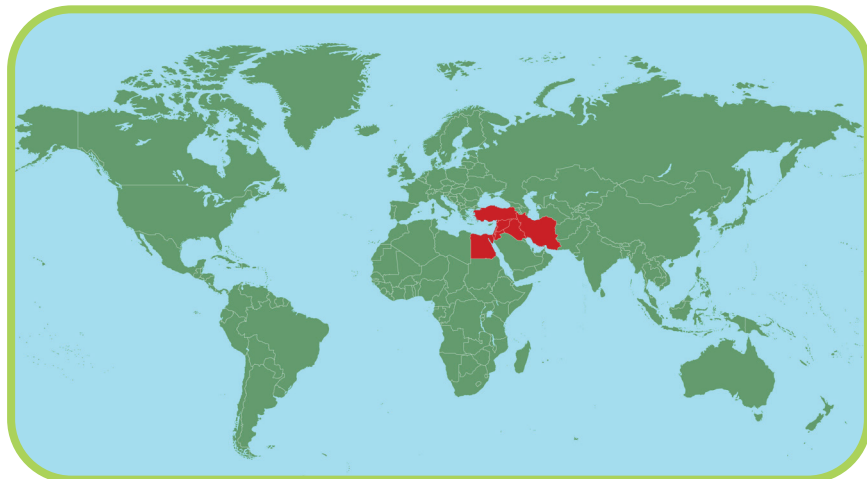
Partons à la découverte des légumes



Nous sommes  
**les pois**

Entoure puis écris la ou les  
partie(s) que l'on consomme.

Colorie notre région d'origine.



les graines

**SOLUTION**



Retrouve puis  
entoure notre feuille.

Complète grâce à la lecture du panneau :

On consomme **les graines** de notre plante.

Nous arrivons en Europe **4 000 ans avant J.-C.**

Les graines se trouvent dans une **gousse**.

Le roi Louis XIV **raffolait** de nous.



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



**Conception pédagogique :** Martine DEMIRAS, Marie-Pierre DELTEIL / [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#) - Alexandre NICOLAS / [Académie de Montpellier](#)

**Conception graphique :** Alexandre NICOLAS / [Académie de Montpellier](#)

**Édition :** [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)

## Crédits iconographiques

**Légumes marchant :** © Vectors Bang / Shutterstock.com  
**Panier de légumes :** © Winner Studio / Shutterstock.com  
**Plant d'artichaut :** © Dr. Avishai Teicher [Pikiwiki Israel](#) / [CC BY 2.5](#)  
**Plant de chou-fleur :** © Orest lyzhechka / Shutterstock.com  
**Salade dans jardin :** © Marie-Pierre Delteil - [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)  
**Plants de carottes :** teatian / Shutterstock.com  
**Plant de chou vert :** © Tatjana Zavjalova / Shutterstock.com  
**Plants de pommes de terre :** © Sergei Kardashev / Shutterstock.com  
**Plant de tomate :** © Picasa - [Fastily](#) / [CC BY-SA 3.0](#)  
**Plants d'asperges :** © Angela Dukich / Shutterstock.com  
**Plant de poivron :** © Norman Chan / Shutterstock.com  
**Plant de haricots verts :** © Mathia Coco / Shutterstock.com  
**Plants de maïs :** © [photos-gratuites.org](#) / [wallpaperonthe.net](#)  
**Poireaux au jardin :** © Bembo20 / Shutterstock.com  
**Plant de petits pois :** © GaViAl / Shutterstock.com  
**Radis au jardin :** © [Rasbak](#) / [CC BY-SA 3.0](#)  
**Plant de courgettes :** © Natalia van D / Shutterstock.com  
**Plant d'aubergines :** © Hannes Grobe/BHV / [CC BY 3.0](#)  
**Navets violets au jardin :** © JoannaTkaczuk / Shutterstock.com  
**Oignons au jardin :** © Josep Renalias / [CC BY-SA 3.0](#)  
**Plants de blettes :** © Kanjane Chaisin / Shutterstock.com  
**Plants de betteraves rouges :** © Tatiana Volgutova / Shutterstock.com  
**Plant de fèves :** © Kyaw Thiha / Shutterstock.com  
**Épinards au jardin :** © Greens and Bluesa / Shutterstock.com  
**Plant de chou rave :** © Sophie Gallezot - [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)  
**Plants de céleri :** © yuris / Shutterstock.com  
**Navets blancs au jardin :** © tamu1500 / Shutterstock.com  
**Mâche au jardin :** © Landrausch / Shutterstock.com  
**Chou rouge au jardin :** © Peter Turner Photography / Shutterstock.com  
**Plant de brocoli :** © 88studio / Shutterstock.com  
**Plant de chou romanesco :** © Sarah2 / Shutterstock.com  
**Radis noirs au jardin :** © Orest lyzhechka / Shutterstock.com  
**Plants d'ails :** © CUTWORLD / Shutterstock.com  
**Plant de chou de Bruxelles :** © mm7 / Shutterstock.com  
**Artichaut :** © Ines Behrens-Kunkel / Shutterstock.com  
**Chou-fleur :** © Egor Rodynchenko / Shutterstock.com  
**Salade :** © Boonchuay1970 / Shutterstock.com  
**Carotte :** Katy's Dreams / Shutterstock.com  
**Chou vert :** © Philippe Dufour / Aprifel  
**Pomme de terre :** © Henri Yeru / Aprifel  
**Tomate :** © Hortimages / Shutterstock.com  
**Asperges :** © JIANG HONGYAN / Shutterstock.com  
**Poivron :** © Cheers Group / Shutterstock.com  
**Haricots verts :** © Ines Behrens-Kunkel / Shutterstock.com  
**Épi de maïs :** © Kovaleva\_Ka / Shutterstock.com  
**Poireau :** © KrimKate / Shutterstock.com  
**Petits pois :** © ulchik74 / Fotolia.com  
**Radis :** © niffylux - [www.niffylux.com](#)



# Promenade potagère

Partons à la découverte des légumes



**Courgette** : © Fleckstone / Shutterstock.com  
**Aubergine** : © Anna Kucherova / Shutterstock.com  
**Navet violet** : © guy / stock.adobe.com  
**Oignon** : © Vik tor / stock.adobe.com  
**Blette** : © kariphoto / Shutterstock.com  
**Betterave rouge** : © Valentina R. / stock.adobe.com  
**Fève** : © JIANG HONGYAN / Shutterstock.com  
**Épinards** : © Danny Smythe / Shutterstock.com  
**Chou rave** : © Valentyn Volkov / Shutterstock.com  
**Céleri** : © Kovaleva\_Ka / Shutterstock.com  
**Navet blanc** : © Anna Kucherova / Shutterstock.com  
**Mâche** : © bonchan / Shutterstock.com  
**Chou rouge** : © Ilizia / Shutterstock.com  
**Brocoli** : © Khumthong / Shutterstock.com  
**Chou romanesco** : © ravi / Shutterstock.com  
**Radis noir** : © SaGa Studio / Shutterstock.com  
**Ail** : © 2002lubava1981 / Fotolia.com  
**Choux de Bruxelles** : © pukao / Shutterstock.com  
**Illustration plante type** : © Muriel Chircop / [Académie de Montpellier](#)  
**Ciseaux** : © nice17 / Shutterstock.com  
**Ail** : © photomaster / Shutterstock.com  
**Artichaut** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Asperges** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Aubergine** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Betterave rouge** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Brocoli** : © Tartila / Shutterstock.com  
**Carotte** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Céleri** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Chou-fleur** : © Tartila / Shutterstock.com  
**Chou rouge** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Tomate** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Courgette** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Navet** : © ProStockStudio / Shutterstock.com  
**Oignon** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Poireau** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Petits pois** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Poivron** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Pomme de terre** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Radis** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Salade** : © AntiMartina / Shutterstock.com  
**Tampon solution** : © ducu59us / Shutterstock.com  
**Fond de carte monde** : © Fourleaflover / Shutterstock.com  
**Feuille de tomate** : © Rokfeler / Fotolia.com  
**Feuille de pomme de terre** : © toomler / Fotolia.com  
**Feuille de carotte** : © toomler / Fotolia.com  
**Feuille d'aubergine** : © Sophie Gallezot - [Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole](#)  
**Feuille de chou** : © Leonid Nyshko / Fotolia.com  
**Feuille d'oignon** : © Dmitri Stalnuhhin / Fotolia.com  
**Feuille de laitue** : © Le Do / Fotolia.com  
**Feuille de pois** : © alter\_photo / Fotolia.com  
**Chou et petits pois (personnages)** : © asantosg / Shutterstock.com  
**Aubergine, carotte, tomate, laitue, pomme de terre** : © PCH.Vector / Shutterstock.com  
**Oignon** : © Katt\_Polyakova / Shutterstock.com  
**Plant de carotte** : © Andrii Bezvershenko / Shutterstock.com  
**Plant d'aubergine** : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com  
**Plant de chou** : © BlueRingMedia / Shutterstock.com  
**Plant de chou-fleur** : © Par BlueRingMedia / Shutterstock.com  
**Plant d'oignon** : © Kalinin Ilya / Shutterstock.com  
**Plant de laitue** : © BlueRingMedia / Shutterstock.com  
**Plant de pois** : © La Gorda / Shutterstock.com  
**Plant de tomate** : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com  
**Plant de pomme de terre** : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com