



Document préalable à la visite à destination de l'enseignant(e)

Ce document s'adresse aux enseignant(e)s ayant programmé une visite au Conservatoire des Plantes et désireux de préparer leurs classes à profiter au mieux de cette visite. Nous vous proposons à ce titre quelques pistes d'exploration de thèmes qui seront abordés en animation, à sélectionner selon le niveau de votre classe et bien sûr selon vos vœux. Nous espérons qu'elles vous seront utiles.

I. Les missions et activités du Conservatoire des Plantes

Le Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromatiques et Industrielles (CNPMAI) a pour mission :

- de conserver les ressources génétiques et botaniques des plantes utiles,
- de les multiplier et de les diffuser aux professionnels de la filière,
- de les valoriser auprès du grand public.

Dans le cadre de cette dernière mission, le service "tourisme et pédagogie" sensibilise un large public à l'importance des végétaux dans notre quotidien et à leur protection, par l'intermédiaire d'une approche ludique et sensorielle. Une dizaine d'animations pédagogiques sont proposées toute l'année sur le site du Conservatoire et en classe, dans votre structure. Ces interventions sont indépendantes les unes des autres et s'adaptent aux différents cycles scolaires, de la maternelle au lycée.

Pour compléter l'animation choisie ou lors de la venue de 2 classes, nous avons mis au point le livret de l'aventurier permettant de découvrir via des activités ludiques la flore et la faune autour du Conservatoire. Pour les classes à partir du collège, nous proposons également la visite de notre parcours muséographique. Grâce à des audioguides, les élèves pourront découvrir les richesses et curiosités du monde végétal de manière interactive.

Pour préparer votre visite au Conservatoire, une première activité pourrait être de s'interroger sur la fonction de ce lieu. Voici des précisions sur nos 4 missions qui pourraient vous guider dans ce sens :

- **Conserver les plantes utiles.** Nous les gardons sous forme de **plantes** dans nos jardins mais aussi dans une chambre froide ou des congélateurs sous forme de **graines**. C'est un moyen de protection des végétaux mis en place par de nombreux jardins botaniques et conservatoires, qui peuvent alors s'échanger des graines ou des plantes ;

- **Faire de l'expérimentation** sur les plantes **rare et/ou menacées** (par exemple l'arnica) et celles qui sont beaucoup utilisées. On appelle ces dernières « **espèces prioritaires** » étant très importantes pour notre économie. Ce sont par exemple le thym et la menthe chez les plantes aromatiques, la lavande pour les plantes à parfum. Le Conservatoire les étudie et essaye de répondre à des questions comme « comment cultiver telle espèce sauvage ? » par exemple.
- **Mettre à disposition** des producteurs de plantes utiles des espèces ou variétés qu'on ne trouve pas facilement dans le commerce ;
- **Faire découvrir ces plantes à tous**. Pour cela, les jardins se visitent et nous faisons aussi beaucoup d'animations avec les enfants ainsi que des visites guidées pour les plus grands.

Ces missions ont tout leur sens dans un contexte de préservation de la nature et de sensibilisation aux enjeux écologiques. Nos jardins et nos plantes sont d'ailleurs cultivés en **agriculture biologique** depuis 2002, et les animations portant la mention utilisent des ingrédients issus de l'agriculture biologique. La sensibilisation aux plantes passe également par la découverte en animation des différentes manières souvent insoupçonnées dont on peut les utiliser au quotidien.

Découvrir l'utilité des plantes et leurs différentes applications

Le Conservatoire travaille exclusivement sur les plantes que l'on appelle « **utilitaires** ». Les cinq catégories principales de plantes utiles cultivées dans nos jardins sont :



- Les plantes à **parfum** (rose, jasmin, lavande...) : pour la parfumerie mais aussi les savons, les shampoings, la lessive...



- Les plantes **médicinales** (arnica, lavande...) : pour faire des médicaments (tisanes, sirops, cataplasmes, gélules, comprimés, pommades...).



- Les plantes **aromatiques** (menthe, thym, ciboulette, romarin...) : elles donnent du goût à nos plats et boissons, et comptent aussi les épices (poivre, cannelle, vanille...).



- Les plantes à **fibres** (coton, lin, chanvre, papyrus...) : elles permettent de faire du tissu (ce sont les plantes **textiles**), du papier, des cordages, de la vannerie...



- Les plantes **colorantes** et **tinctoriales** (henné, noix, garance...) : elles permettent de faire de la peinture ou de la teinture.

Mais peuvent aussi être évoquées :



- Les plantes **attractives, répulsives** et **insecticides** : citronnelle, lavande...



- Les plantes **cosmétiques** : aloe vera, rocouyer...

Nous explorons ces différents usages dans nos animations où les élèves constatent qu'une plante cumule bien souvent plusieurs utilités.

Nous ne travaillons pas sur ces catégories de plantes :

- Les plantes **potagères** (tomates, courgettes, pommes de terre...). Remarque : plantes aromatiques et potagères sont regroupées sous la catégorie des plantes **comestibles**.
- Les plantes **ornementales** qui décorent nos intérieurs, les espaces urbains...

II. Le déroulement des animations

La plupart des animations se déroulent en trois temps, avec une alternance de supports et d'activités individuelles et collectives :

- En salle, nous faisons d'abord un tour d'horizon de la thématique abordée en utilisant comme support des jeux à faire en groupe.
- Puis nous partons dans les jardins à la découverte des plantes emblématiques du thème de l'atelier.
- Enfin, nous retournons en salle où chaque élève réalisera un produit ou une œuvre à base de plantes qu'il pourra ramener en classe ou à la maison.

En somme, l'**observation** des végétaux permet une première approche, puis vient la **réflexion** à partir de jeux éducatifs et sensitifs, et enfin l'élève conclut l'expérience par un atelier de **création**. Cette structure est sensiblement commune à toutes les animations, mais certaines se passent entièrement dehors ou bien pour d'autres la partie « création » se fait collectivement. Dans la plupart des animations, nous présentons tout au long du temps en salle des plantes en pot illustrant les thèmes abordés et nous les faisons toucher et/ou sentir lorsque cela est possible. Les élèves peuvent ensuite toucher et sentir les plantes dans les jardins lorsque l'animatrice ou l'animateur le leur permet.

Voici un aperçu du déroulement des animations et des notions abordées pour chaque thématique :

Découverte du Conservatoire et des plantes utilitaires

- En salle : que peut-on faire avec les plantes (produits et applications) ? Quelles parties des plantes utilise-t-on ? Découverte des différentes catégories utilitaires (plantes à parfum, médicinales, aromatiques, tinctoriales, textiles et répulsives).
- Tour dans les jardins à la rencontre de plantes utilitaires emblématiques.
- Réalisation d'un sachet de tisane ou d'un semis/rempotage dans les jardins (en fonction de la saison et de la météo).

Plantes à parfum

- En salle : qu'est-ce qu'un parfum ? Comment le fabrique-t-on ? Pourquoi les plantes ont-elles une odeur (huile essentielle) ? De quelle(s) partie(s) de la plante vient son odeur ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes à parfum emblématiques.
- Réalisation en salle d'un sachet de senteur ou d'une eau parfumée selon le niveau de la classe.



Plantes aromatiques et condimentaires

- En salle : quelle différence entre une plante aromatique et un condiment ? D'où vient le goût/l'odeur des plantes aromatiques ? Comment s'en sert-on en cuisine (quelles parties, quels plats...) ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes aromatiques emblématiques.
- Réalisation en salle d'un sachet d'herbe aromatique ou d'un vinaigre aromatisé selon le niveau de la classe.

Plantes à épices

- En salle : qu'est-ce qu'une épice ? De quelle partie de la plante vient-elle ? D'où viennent-elles ? Comment s'en procurait-on à travers les âges (histoire de la route des épices) ? Comment peut-on les utiliser ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes à épices et de quelques plantes aromatiques.
- Réalisation en salle d'un mélange d'épices pour pain d'épices.

Plantes médicinales

- En salle : qu'est-ce qu'une plante médicinale ? Pourquoi est-il important de connaître les plantes (toxicité et importance du dosage) ? Comment une plante peut-elle nous soulager (huiles essentielles) ? Comment utilise-t-on les plantes médicinales (quelles parties, sous quelle forme galénique...) ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes médicinales emblématiques.
- Réalisation en salle d'un sachet de tisane ou d'un macérât huileux.

Transformations médicinales d'hier à aujourd'hui

- En salle : quelles plantes médicinales utilisait-on jadis (quelles parties, sous quelle forme galénique...) ? Rencontre de quelques grands personnages versés dans l'usage de ces plantes. A chaque époque sa préparation à faire en salle : fabrication collective d'un onguent, dégustation d'une tisane et confection d'un miel aromatisé pour chaque participant.
- Tour dans les jardins à la découverte de ces plantes (si le temps le permet).

Plantes colorantes et tinctoriales

- En salle : quelle différence entre teindre et peindre ? Quelles sont les plantes qui peuvent teindre ? Quelles couleurs nous donnent-elles et lesquelles de leurs parties utilise-t-on ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes tinctoriales emblématiques.
- Fabrication en salle d'encre végétale à partir desquelles les enfants pourront réaliser une peinture.

Plantes et jardins du Moyen-Age

- En salle : à quoi ressemblaient les jardins médiévaux ? Quelles étaient leurs fonctions et quelles plantes y cultivait-on ?



- Tour dans les jardins à la découverte de ces plantes emblématiques au Moyen-Age.
- Confection en salle d'un vinaigre aromatisé inspiré d'une recette historique.

Epices du Moyen-Age

- En salle : quelles épices utilisait-on au Moyen-Age ? Comment se les procurait-on (route des épices) ? Récits de marchands de l'époque. Comment les utilisait-on (quelle partie de la plante, quels usages en cuisine ou autre...) ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes à épices et aromatiques utilisées au Moyen-Age (si le temps le permet).
- Réalisation en salle d'un mélange d'épices pour pain d'épices.

La vie de la plante

- Dans les jardins : cycle de la plante. Les différentes parties de la plante. A quoi ressemblent les graines de plantes (taille, forme...) ? Où poussent-elles (dans la terre, le sable...) ?
- Tour dans les jardins à la découverte de plantes utilitaires.
- Réalisation d'un semis ou d'un rempotage.

Jardinons !

- Dans les jardins : cycle de la plante. Qui s'occupe des plantes ? Quels sont les outils utilisés pour jardiner ?
- Tour dans les jardins à la découverte de quelques plantes utilitaires puis temps de jardinage : chacun(e) utilise un outil et effectue une tâche dans les jardins.
- Réalisation d'un semis ou d'un rempotage.

Découverte de la botanique et confection d'un herbier

- Dans les jardins : pourquoi est-il important de connaître les plantes et qui classe les plantes pour les reconnaître ? Comment fait-on pour les reconnaître ? Comment faire un herbier ?
- Présentation dans la perspective de réaliser un herbier de quelques plantes utilitaires dans les jardins.
- Réalisation d'une planche d'herbier par groupes.

III. Les notions de base : qu'est-ce qu'une plante ?

Lorsque nous accueillons des classes jusqu'au cycle 2 voire cycle 3, nous commençons par le mime du cycle de la plante qui permet de tester les acquis. Toutes les animations mobilisent des notions de base sur les caractéristiques d'une plante qu'il peut être bon de revoir en classe. Voici donc quelques notions utiles à aborder avant la visite :



- Ce qui caractérise une plante : c'est un **être vivant** qui ne peut pas se déplacer, et qui déploie donc une palette de stratégies de défense très spécifiques (épines, odeurs, aspect des fleurs et des fruits...), qui est lié aux autres êtres vivants (avec le cas de la **pollinisation** par exemple), qui a une activité chlorophyllienne (d'où l'importance des plantes pour l'équilibre de la terre), qui est composé de cellules végétales...
- Le **cycle de la plante** : de graine à graine, selon les saisons...
- Les différentes **parties de la plante** : racine, tige, feuille, fleur, fruit, voire pédoncule, nervure, pistil, étamine...

Et pour aller plus loin :

- Les capacités **d'adaptation** de la plante : selon les climats, les lieux, les époques...
- La manière dont on **cultive** les plantes : agriculture intensive, agriculture biologique, raisonnée, locale, à petite ou grande échelle...
- Les différents **métiers** liés aux plantes : botaniste (pour évoquer toute la difficulté de classer et d'identifier les plantes), producteur, jardinier, herboriste (un ancien métier que ses défenseurs essaient aujourd'hui de réhabiliter), pharmacien, etc.

Comment sentir une plante ?

Dans la plupart de nos animations nous invitons les élèves à sentir les plantes. Selon la saison, leur odeur est plus ou moins accessible à l'odorat mais nous expliquons qu'on peut aussi sentir une plante à toute saison en frottant ses **feuilles**.

On les frotte non pas entre ses deux paumes tendues (ce qui risquerait de l'abîmer) ni en arrachant un bout de feuille, mais entre le pouce et l'index qu'on amène ensuite à son nez pour sentir. L'idée souvent répandue que seules les fleurs ont une odeur est ainsi remise en question.



Nous contacter

Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques
Route de Nemours – 91490 Milly-la-Forêt
01 64 98 83 77 – www.cnpmai.net – tourisme@cnpmai.net

