

La démarche d'investigation scientifique.

Titre du défi :

Je vous mets au défi de réaliser un jeu de kim des odeurs.

Liens avec les programmes :

Explorer le monde :

→ Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière

→ Découvrir le monde du vivant : « Les enfants enrichissent et développent leurs aptitudes sensorielles, s'en servent pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, auditives et visuelles. Chez les plus grands, il s'agit de comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser. »

Notions scientifiques travaillées :

Savoir que le nez transmet des informations à notre cerveau.

Utiliser la mémoire olfactive pour identifier, trier.

Déroulement possible :

Travail à partir de substances à l'odeur caractéristique (exemples ci-dessous)

- 1) Les substances sont placées dans des barquettes.
Recherche de modes de tri ou classement libres (sent bon/ne sent pas bon, se mange/ne se mange pas, etc.)
- 2) Les substances sont placées dans des petits pots opaques et fermés avec une fente dans le couvercle (les capsules de café recyclées peuvent être utilisées).
Tentative de reproduction du tri ou classement uniquement par l'odorat.
Validation en ouvrant les pots.
- 3) Réaliser des séries de pots opaques correspondant à des familles d'odeurs : produits alimentaires, fruits, épices, fleurs, plantes aromatiques, produits d'entretien et d'hygiène (prévention des risques domestiques), matières récoltées lors d'une sortie nature, etc.
- 4) Fabriquer un jeu de kim (ou loto ou memory des odeurs) en collant sous les pots l'image de la matière ou l'objet caché.

Ressources pour le maître :

Des odeurs caractéristiques dans notre environnement

Produits alimentaires : ail, cacao, café, champignon, fromage oignon, moutarde, vinaigre...

Fruits : ananas, banane, citron, fraise, mandarine, melon, noix de coco, orange, pamplemousse...

Fleurs : chèvrefeuille, jasmin, lavande, œillet, magnolia, rose...

Épices : anis étoilé, cannelle, citronnelle, coriandre, curry, girofle, poivre, vanille...

Plantes aromatiques : basilic, menthe, persil, poivre, thym...

Produits d'entretien : alcool à brûler, eau de javel, savon, lessive...

Prolongements

Réaliser un pot-pourri, un herbier aromatique, un livre des senteurs

Travailler sur l'odorat des animaux

Ressources pour les élèves

Au jardin. Ed Langue au chat. Coll. OdorImages

Le livre qui sent bon. S. Bravi. Ed Ecole des loisirs

Ça sent bon, dit Lulu ! F. Marceau N. Kanö. Ed Albin Michel Jeunesse

Ça sent quoi un papa ? Ça sent quoi une maman ? E. Coudol C. Gandini Ed du Ricochet