

La démarche d'investigation scientifique.

Titre du défi :

Je vous mets au défi de dire quelle partie de la plante nous mangeons quand nous mangeons une carotte, une tomate, une endive, un petit pois, une câpre, un ananas.

Liens avec les programmes :

Comment reconnaître le monde vivant ?

- Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité
- Reconnaître des comportements favorables à sa santé

Notions scientifiques travaillées :

Les différentes parties de la plante : tige, racine, feuille.

La reproduction sexuée chez les plantes à fleur (le fruit, organe de dissémination des graines contenant le bébé plante : la tomate est un fruit contenant des graines, le petit pois est une graine contenue dans une gousse, la câpre est un bourgeon floral, l'ananas est une infrutescence, c'est-à-dire un ensemble de fruits) ;

La reproduction asexuée chez les plantes (des exemples d'organes de passage de la mauvaise saison : la carotte, l'endive). La carotte est une racine modifiée : cette racine emmagasine des réserves qui permettent à la carotte de passer l'hiver. L'endive est une rosette de feuilles denses.

Notions technologiques travaillées :

Pas de notion technologique pour ce défi.

Réalisation technique possible :

Pour ce défi, l'objectif n'est pas de faire une réalisation technique. En revanche, on peut prévoir des montages expérimentaux et/ ou des dissections des différents éléments du défi.

Ressources pour le maître :

Pour la tomate et l'ananas nous mangeons le fruit. Pour les petits pois nous mangeons les graines. Dans la carotte nous mangeons la racine. Pour la câpre, nous mangeons le bourgeon floral.

Wikipédia : [reproduction dans le règne végétal](#)

Pour repérer la nature des organes végétaux, avoir des photos et schémas des différentes parties des plantes : <https://www.projetecolo.com/anatomie-d-une-plante-les-parties-d-une-plante-avec-schema-31.html>.

La main à la pâte : [Biologie végétale : fonctions de reproduction](#)

Pour la réalisation de dissections : se procurer des légumes et des fruits pour les observer puis les disséquer, afin de rechercher des indices qui permettent de faire une/ des hypothèses.

THOUIN M, « Résoudre des problèmes scientifiques et technologiques », 2006 (disponible à la Bibliothèque ESPE Nevers)

DE VECCHI G, « Une banque de situations-problèmes », tome 1, Hachette, 2004 et 2005.

Ressources pour les élèves : quelques documentaires possibles

Edition Milan jeunesse : Jonas A., Appel-Mertigny H., « Fruits et légumes », 2008, collection MES PREMIERS DOCS et Frattini S. « Espèce de cornichon », 2010, collection OUVRE L'OEIL.

Edition Clin d'oeil : Watts B. « La tomate », 1998.

Dossier « [Le développement des végétaux](#) » sur Lumni.