

# Guide – instructions Atelier Epices-condiments de l'île rouge

## **L'atelier 3 est composé**

### **1) De deux fichiers à imprimer en recto couleur**

- Page 1 la composition de l'animation
- Page 2 une page d'instruction à imprimer recto pour les élèves
- Page 3 les cartes noms des épices à découper
- Pages 4 à 22 pour chaque condiment :
  - Une demi-page « planche botanique » et une demi-page avec la photo du condiment. à imprimer recto. Pages à couper en deux
  - Une planche de photos de la culture à imprimer recto
  - Vanille, curcuma, gingembre, clou de girofle, combava, muscade, cannelle, baie rouge, poivre sauvage et enfin poivre noir,
- Pages 23 information boîtes à épices
- page 24 tableau de correction (correspondance entre chiffres lettres haut des pages et des flacons)
- page 25 info produit
- Pages 26 sources

### **2) Possibilité de préparer des échantillons moulus et entiers en achetant dans le commerce (particulièrement apprécié des élèves, permet de reconnaître par l'odeur )**

- Un flacon avec l'épice entière
- Un flacon avec épice moulue

## **Adaptation selon les objectifs, le cadre de l'animation, le temps disponible,**

- Sélectionner le nombre d'épices
- ne pas donner les étiquettes épices ou bien les donner
- A défaut d'avoir des flacons avec les échantillons utiliser la demi page photo

## **Animation : Disposer sur la table**

- 3) Les demi-page planches botaniques
- 4) La page de photo de culture
- 5) Les flacons d'échantillons (à défaut remplacer par la demi page photo du condiment)

**Le groupe** associe, pour chaque épice, la fiche de la culture, le dessin botanique et la photo de l'épices (ou beaucoup mieux l'(es) échantillon(s) de l'épice). La durée de l'atelier varie beaucoup selon l'organisation du groupe, un coup de main d'un adulte peut faciliter le démarrage. C'est l'atelier qui plait le plus du fait des échantillons à sentir... .

Attention le poivre sauvage est en cours de création difficulté de trouver des échantillons à sentir

# Epices de l'île rouge

## Madagascar



10 condiments sont présentés sous différentes formes :

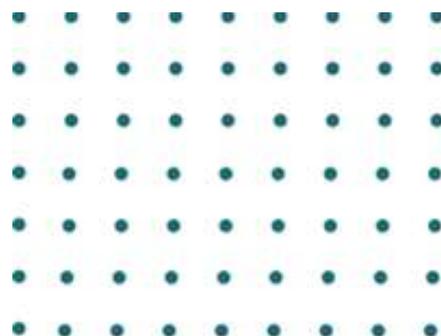
- La forme brute (photo ou bien échantillons en flacon)
- Une page des photos de la culture
- Une planche botanique (dessin)
- La forme moulue en flacon si disponible

Votre objectif est de regrouper, pour chaque condiment : la fiche de la culture, le dessin botanique et l'épices brut et moulu et de retrouver le nom du condiment.

Faites preuve de méthode et de coopération.

Attention à ne pas inspirer trop fort dans les fioles, vous pourriez irriter vos narines.

A la fin, demander à l'animateur le tableau de correction avec les correspondance entre chiffre/lettre en haut de chaque page ou fiole



Nom des condiments

vanille

curcuma

gingembre

clou de  
girofle

combava

muscade

cannelle

baie rouge

poivre  
sauvage

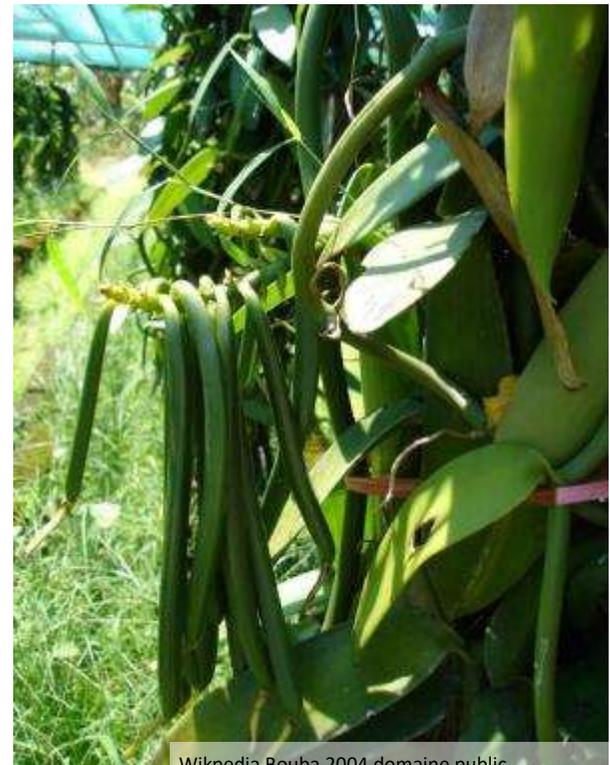
poivre noir



Une branche fleurie, nat. Taille; 1 lèvre élargie ; 2 et 3 Partie supérieure de la lèvre en arrière et en avant, de même ; Colonne à 4 styles, idem.; 5 Partie supérieure de celui-ci en coupe longitudinale, voir ci-dessus ; 6 étamines fertiles de l'extérieur, non encore ouvertes, idem ; 7 du même fêlé en haut, idem ; 9 pollen, idem ; 10 ovaires en coupe transversale, idem ; 11 fruits, nat. Taille; 12 graines,



α



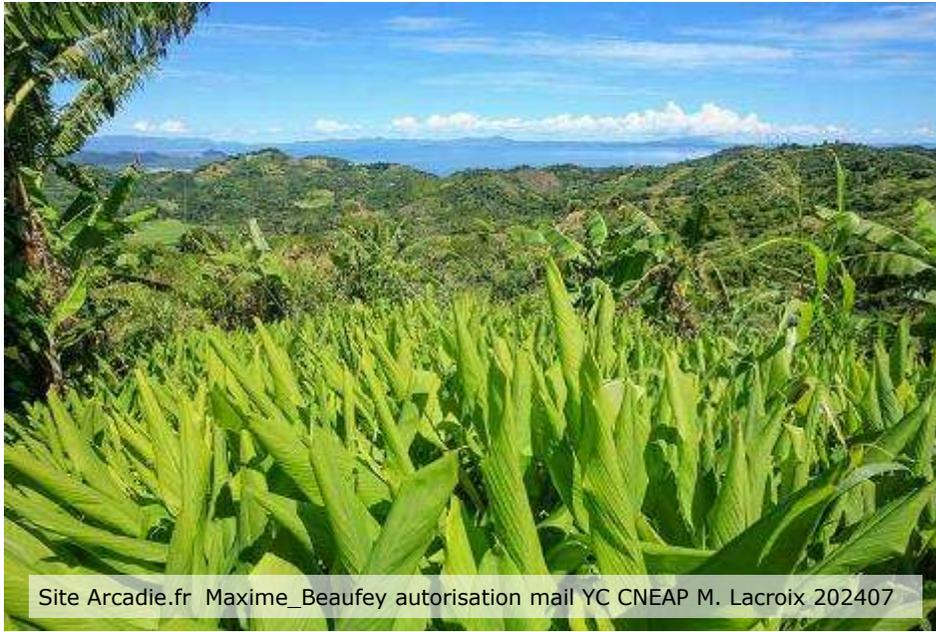


Une plante de taille réduite ; Feuille B, nat. Taille; Épice floral C, idem ; 1 fleur, légèrement agrandie ; 2 le même en coupe longitudinale, voir ci-dessus ; 3 périgone interne de *C. spica* débarrassé des lobes et des staminodes, avec l'étamine fertile élargie ; 4 étamines de la même plante, de côté, identiques ; 4a Anthères de *C. longa* de différents côtés, idem ; 5 ovaires en coupe longitudinale avec les étamines stériles les plus basses (staminodes), idem. ; 6 ovaires en coupe transversale, etc.



Wikipédia Simon A. Eugster, 2014 

β



Site Arcadie.fr Maxime\_Beufey autorisation mail YC CNEAP M. Lacroix 202407



Wikipédia Etan J. Tal 2019



Deux Photos SamuelAvril autorisation Martin Lacroix Arcadie 2024 mail YC CNEAP 20240723



Wikipédia 2006





Wikipédia Franz Eugen Köhler, 1500 domaine public

Une plante dans la nature. Taille; 1 bouton floral, idem ; 2 fleurs, idem ; 3 périgone extérieur, écarté, idem ; 4 Coupe longitudinale de la fleur, avec la petite étamine externe stérile, en forme de dent, et l'étamine interne fertile, élargie ; 5 lèvres de miel avec de petites étamines extérieures stériles en forme de dent, comme . ; 6 pistils avec les petites étamines stériles posées sur l'ovaire, etc. ; 7 partie supérieure du style avec la cicatrice, c'est à dire ; 8 et 9 ovaires en coupe longitudinale et transversale, etc.



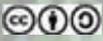
Wikipédia Anna Frodesiak 2010 domaine public



Wikipédia Thamizh Nataraja archives 2006

γ



Wikipédia Rajbrijesh 2007 



Wikipédia Ogniw 2011 



Wikipédia inconnu 2007



Wikipédia Sengai Podhuvan 2012 



Wikipédia Franz Eugen Köhler, 1897 domaine public



Wikipédia (L0JML) 2013

Une branche fleurie, naturelle. Taille; 1 bouton floral, pendant la floraison, à pétales détachés (en haut à gauche), agrandi ; 2 boutons floraux en coupe longitudinale, idem ; 3 étamines de côtés différents, idem ; 4 pollens, idem ; 5 ovaires en coupe transversale, idem ; 6 fruits, naturels Taille; 7 la même en coupe transversale, avec des racines et des lobes de graines, etc. ; 8 Embryon, ibid.; 9 Un lobe de graine avec des racines. etc.



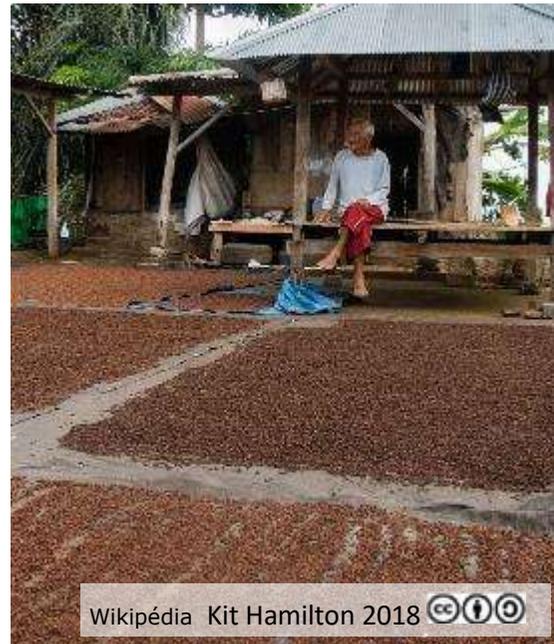
Wikipédia midori 2008



Wikipédia Dani Albakia 2018



Wikipédia Slashme 2016



Wikipédia Kit Hamilton 2018



Wikipédia Prof. Chen Hualin 2015



Wikipédia Manuel Blanco 1880 flore domaine public



Wikipédia David Monniaux 2005 CC BY ND

8



Wikipédia Équinoxe 2009