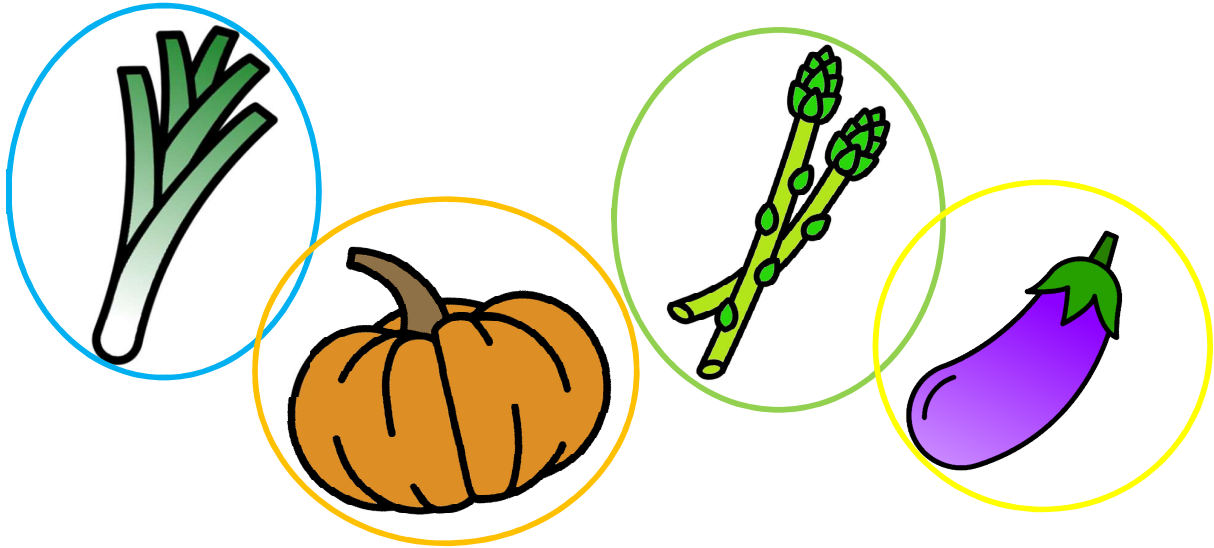


Le Royaume des 4 Saisons – Fiche de révision - CORRIGÉ

Tu as récemment participé à la visite du Royaume des 4 saisons au sein de l'Union Maraîchère de Genève. Il est temps de voir si tu as bien écouté et observé!

1. Entoure les légumes ci-dessous selon la saison à laquelle tu as le plus de chance de les retrouver :

Printemps en vert, été en jaune, automne en orange, hiver en bleu



2. Comment s'appelle le légume typiquement genevois que l'on mange souvent à Noël en gratin ?

Le Cardon (argente épineux de Plainpalais AOP).....

3. Que fait-on dans l'union maraîchère avec les légumes avant de les emballer ? (Plusieurs réponses possibles)

○ On les pèse

☐ On les mange

● On les contrôle et on les trie

☐ On les sèche

4. Relie chaque légume à la partie de la plante qui lui correspond.

La racine

Le chou blanc



La tige

- L'artichaut



La feuille

La carotte



La fleur

- La tomate



Le fruit.

Le colrave



5. Replace les mots suivants dans le texte.

champ ; légumes ; germer ; climat ; soleil ; maraîchers ; eau ; graine ; ravageurs ; serre

Les maraîchers sont des agriculteurs spécialisés dans la culture de légumes . Pour faire pousser leurs légumes, ils doivent fournir aux plantes les meilleures conditions possibles. Les plantes ont besoin d'eau d'air, de sels minéraux et de soleil pour pousser. La culture d'un légume commence en semant une graine. Elle doit ensuite être arrosée pour pouvoir germer . Avec le temps, la plante se développe et les maraîchers doivent la protéger des maladies et des ravageurs des cultures. Une fois les légumes bien mûrs, les maraichers les récoltent.

Les légumes peuvent pousser à l'extérieur dans un champ ou à l'intérieur dans une serre . La serre permet de protéger les plantes des maladies et des ravageurs et il y a un climat idéal pour le développement des légumes car il y fait plus chaud qu'à l'extérieur.