

# Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la coopération culturelle et du français



Regards VI, DVD 2  
Environnement

## 3. Une année à coquelicots

### Réalisation

Isabelle Barrière, Thomas Sorin (CAVILAM)

### Rédaction

Frédérique Treffandier (CAVILAM)

### Coordination

Elyane Daniel (Direction de la coopération culturelle et du français (DCCF)  
audiovisuel éducatif)  
Décembre 2007

### 3. Une année à coquelicots

#### Transcription

Il a inspiré les plus grands peintres et bien des poètes. Aujourd'hui, le coquelicot fait la joie des défenseurs de la nature, comme Bachir Henni. C'est l'un des pionniers de la cuisine buissonnière. Celle qui renoue avec les plantes et les fleurs sauvages. Le coquelicot, longtemps banni des cultures, est en plein renouveau.

**Bachir Henni - Cuisinier botaniste et formateur culinaire :**

*"On s'aperçoit maintenant qu'il y a des champs qui sont tout rouges de coquelicots, parce que... il y a moins de pesticides. Une deuxième raison aussi, c'est que les graines des coquelicots peuvent mettre trois, quatre à cinq ans pour germer. Donc elles peuvent être endormies pendant cinq ans et se réveiller au bout de cinq ans."*

Le coquelicot a des propriétés médicinales, reconnues dès l'Antiquité. Il est de la famille des pavots, mais sans être toxique. La phytothérapie redécouvre son action calmante. Contre l'insomnie ou l'anxiété, mais pas seulement.

**Agnès Lacoste - Pharmacienne spécialiste en phytothérapie :**

*"Le coquelicot, par ses vertus adoucissantes, est également utilisé chaque fois qu'il y a une gorge irritée. Ou également lorsqu'on a les paupières ou les yeux irrités, on va alors l'utiliser en bain d'yeux."*

Ses qualités culinaires sont également ancestrales. Bachir Henni s'ingénie à trouver des recettes et des saveurs oubliées. Gelées, sirops, bonbons ou sorbets avec les pétales. Salades, garnitures ou condiments, avec telle ou telle partie de la plante. Une plante décidément aussi généreuse que fragile.

**Bachir Henni - Cuisinier botaniste et formateur culinaire :**

*"Il faut faire attention. Aujourd'hui, elle revient un petit peu parce qu'on met moins de pesticides. Mais on aurait continué, elle aurait disparu comme beaucoup de plantes. Donc, un jour, si tout disparaît, on ne pourra plus vivre. Sans la nature, on est morts."*

Le coquelicot, porte-drapeau écolo. Les Anciens en faisaient déjà un symbole de renouveau. Son nom s'inspire du coq et de son cocorico.

### 3. Une année à coquelicots

Fiche « enseignant »

<p><b>Niveaux</b> A2, B1.</p> <p><b>Public</b> Tout public.</p> <p><b>Tâches</b> Présenter une espèce végétale. Rédiger un tract. Créer une affiche. Imaginer une recette de cuisine.</p> <p><b>Compétences</b> <i>communicatives</i> : décrire une plante ; repérer des informations auditives précises dans un flot de paroles ; énumérer des ingrédients ; donner des instructions. <i>(inter-) culturelle</i> : découvrir le coquelicot et ses utilisations possibles en cuisine et en phytothérapie. <i>(socio-) linguistiques</i> : comprendre le lexique relatif à la nature et à la gastronomie ; utiliser le mode infinitif.</p> <p><b>Thème</b> Le coquelicot et ses utilisations possibles en cuisine et en phytothérapie.</p>	<p><b>Vocabulaire</b> Un pionnier : <i>une personne qui s'engage la première dans une voie.</i> Buissonnière : <i>qui a rapport aux buissons. Ici, signifie une cuisine hors du commun.</i> Faire l'école buissonnière : <i>aller se promener au lieu d'aller à l'école.</i> Banni : <i>exclu, éloigné.</i> Des pesticides : <i>produits qui détruisent les parasites des cultures.</i> Germer : <i>commencer à se développer.</i> Médicinales : <i>qui servent comme remède.</i> Antiquité : <i>période qui suit la Préhistoire et précède le Moyen-Age. L'Antiquité commence avec l'apparition de l'écriture.</i> Le pavot : <i>plante de la famille des papavéracées dont on extrait l'opium.</i> La phytothérapie : <i>utilisation thérapeutique des plantes.</i> L'anxiété : <i>grande inquiétude, angoisse.</i> Irritée : <i>enflammée, légèrement douloureuse.</i> Ancestrale : <i>ancienne, antique.</i> Garnitures : <i>légumes qui accompagnent un plat de viande ou de poisson.</i> Des condiments : <i>des assaisonnements.</i> Un porte-drapeau : <i>celui qui représente, qui dirige.</i></p>
---	---

#### Mise en route

Distribuer la fiche apprenant après en avoir effacé le titre.

Faites l'*activité de mise en route*.

Corrections :



- C'est un coquelicot aussi appelé pavot rouge.
- On le trouve en général dans les champs ou sur le bord des chemins.
- Il fleurit à partir du mois d'avril.
- On peut le cueillir, le peindre mais aussi utiliser ses pétales ou ses graines pour se soigner (en phytothérapie) ou pour confectionner des pâtisseries, des sirops, de la confiture.

#### Activité 1

A2, B1

Laisser aux apprenants le temps de lire tous les mots proposés. Leur rappeler qu'ils doivent concentrer leur attention sur les informations sonores fournies par le document.

Visionner le reportage jusqu'à 1'10.

Faites l'*activité 1 a*.

Mise en commun.

Laisser à nouveau du temps aux apprenants pour qu'ils lisent la liste de mots.

Visionner le reste du reportage.

Faites l'*activité 1 b* de la fiche.

Mise en commun. Inviter les apprenants à utiliser chacun des mots entendus dans de courtes phrases à l'oral. Lever les difficultés persistantes concernant le vocabulaire.

Corrections :

a. Nature  Plante  Fleur  Arbre  Culture  Feuille   
Fruit  Champ  Pesticide  Graine  Germer  Pavot   
b. Culinaire  Recette  Saveurs  Gelée  Sirop  Bonbons   
Glaces  Sorbet  Salades  Garnitures  Légumes  Condiments

## Activité 2

A2, B1

Visionner le reportage dans son intégralité.

Annoncer cette fois aux apprenants qu'ils vont devoir fixer leur attention sur les interventions des deux personnes qui s'expriment dans le reportage.

Faites l'*activité 2*.

Mise en commun. À l'aide des informations recueillies dans cette activité, amener les apprenants à expliquer/préciser la fonction de ces deux personnes « cuisinier botaniste et formateur culinaire » et « Pharmacienne spécialiste en phytothérapie ».

Corrections :

	Bachir Henni <i>Cuisinier botaniste et formateur culinaire</i>	Agnès Lacoste <i>Pharmacienne spécialiste en phytothérapie</i>
1. Les graines de coquelicots peuvent mettre plusieurs années pour germer.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Le coquelicot a des vertus adoucissantes.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. On peut utiliser le coquelicot en bain d'yeux.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Aujourd'hui, on met moins de pesticides et les coquelicots reviennent.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Sans la nature, on ne peut pas vivre.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bachir Henni est un cuisinier qui étudie la nature, s'intéresse aux végétaux.

Agnès Lacoste est spécialiste des remèdes à base de plantes.

## Activité 3

A2, B1

Visionner à nouveau la totalité du reportage.

Faites l'*activité 3*.

Inciter les apprenants à rétablir la vérité dans les cas où l'affirmation est fausse.

Corrections :

Vrai : 1, 3 et 5.

Faux : 2 > Le coquelicot est comestible et même bon pour la santé dans certains cas comme l'a expliqué Agnès Lacoste dans ce reportage et surtout à condition de respecter des doses précises.

(Ce n'est pas précisé dans le reportage mais il est important de noter que le coquelicot peut s'avérer toxique à forte dose).

4 > Le coquelicot est une plante fragile qui risque de disparaître si on ne prend pas garde notamment à l'utilisation des pesticides.

## Activité 4

A2, B1

Diviser la classe en petits groupes de trois ou quatre apprenants.

Rédigez un tract et/ou réaliser une affiche destinée à mettre en avant les bienfaits du coquelicot afin de favoriser sa sauvegarde dans la nature.

Préciser aux apprenants qu'ils devront réutiliser toutes les informations recueillies dans les activités précédentes afin de rédiger le texte qui apparaîtra sur l'affiche ou le tract. Ils devront également réfléchir à la forme de celui-ci, se mettre d'accord sur les images, les couleurs, le slogan à utiliser pour attirer l'attention du public...

Les affiches ainsi réalisées seront exposées sur les murs de la classe.

### Pour aller plus loin

#### A2, B1

- « Gelées, sirops, bonbons ou sorbets avec les pétales. Salades, garnitures ou condiments, avec telle ou telle partie de la plante. »

À deux. *Imaginez une recette de cuisine en utilisant le coquelicot comme ingrédient principal.*

Demander aux apprenants d'utiliser le mode infinitif pour rédiger les instructions de leurs recettes.

Ces dernières seront soumises à l'appréciation du groupe qui désignera la meilleure et/ou la plus originale.

- *Testez vos connaissances des noms de fleurs en jouant au pendu à l'adresse suivante*  
<http://www.pendu.learningtogether.net/fleur/>

#### B1

- « Il a inspiré les plus grands peintres et bien des poètes. »

*Rédigez un acrostiche en l'honneur de cette généreuse fleur rouge dont vous venez de découvrir les bienfaits.*

Expliquer aux apprenants qu'un acrostiche est un poème dans lequel les initiales de chaque vers composent un mot.

Pistes de correction :

C'est une fleur rouge.

On la trouve dans les champs.

Qui ne connaît pas cette jolie fleur sauvage ?

U...

- *Claude Monet, Andy Warhol, Daniel Mohen. Ces trois peintres d'époques et de styles si différents ont été inspirés par les coquelicots. Faites des recherches sur leurs œuvres respectives dans une encyclopédie ou sur Internet et présentez-les sous forme d'exposés à la classe.*

Cette dernière activité peut aussi bien être réalisée individuellement qu'en petits groupes et le résultat présenté à l'oral comme à l'écrit, selon la compétence à évaluer.

<http://www.insecula.com/oeuvre/O0013667.html>

<http://www.peintre-analyse.com/coquelicot.htm>

- Voir le reportage *La récolte du mimosa*, Regards V, DVD 1.

Retrouver la fiche pédagogique sur les sites suivants :

[www.diplomatie.gouv.fr/fr/audiovisuel-educatif\\_12129](http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/audiovisuel-educatif_12129)

[www.leplaisirdapprendre.com](http://www.leplaisirdapprendre.com)

Fiche réalisée par Frédérique Treffandier, CAVILAM.

### 3. Une année à coquelicots

Fiche « apprenant »

Activité de mise en route - Regardez l'image et répondez aux questions suivantes.



- Comment s'appelle cette fleur ?
- Où peut-on la trouver ?
- À quelle époque de l'année fleurit-elle ?
- Que peut-on en faire ?

Activité 1 - Cochez les mots que vous entendez dans chaque séquence.

- a. Nature  Plante  Fleur  Arbre  Culture  Feuille   
 Fruit  Champ  Pesticide  Graine  Germer  Pavot
- b. Culinaire  Recette  Saveurs  Gelée  Sirop  Bonbons   
 Glaces  Sorbet  Salades  Garnitures  Légumes  Condiments

Activité 2 - Attribuez ces paroles à l'un ou l'autre des deux intervenants.



**Bachir Henni**  
Cuisinier botaniste et formateur culinaire



**Agnès Lacoste**  
Pharmacienne spécialiste en phytothérapie

- |  |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Les graines de coquelicots peuvent mettre plusieurs années pour germer. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Le coquelicot a des vertus adoucissantes.                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. On peut utiliser le coquelicot en bain d'yeux.                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Aujourd'hui, on met moins de pesticides et les coquelicots reviennent.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Sans la nature, on ne peut pas vivre.                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Activité 3 - Dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

	Vrai	Faux
1. Le coquelicot a inspiré de nombreux artistes.		
2. Le coquelicot est une plante toxique.		
3. On peut utiliser le coquelicot en cuisine.		
4. Le coquelicot est une plante très résistante.		
5. Le mot coquelicot vient du mot coq et de son cri « cocorico ».		