

<b>C3</b>	<b>PLANTES ET BIODIVERSITÉ</b>	<b>C1</b>	<b>PLANTES VOYAGEUSES</b>
15	A Dijon, des fruits et des légumes toute l'année	15	Locales de Bourgogne-Franche-Comté
14	Les légumineuses, ou fabacées, de la biodiversité à la sélection au 21e siècle	14	Appellations d'origine : vive le local !
13	Quand mon assiette menace la biodiversité végétale	13	Dans mon assiette, des voyageuses d'Amérique
12	Une famille alimentaire : les astéracées	12	Plantes voyageuses, des campagnes à la ville
11	Une famille alimentaire : les brassicacées	11	Dans mon assiette, des voyageuses d'Asie
10	dans mon assiette, des espèces et des familles botaniques	10	Dans mon assiette, des voyageuses d'Afrique
9	La reproduction des plantes contribue à la diversité dans nos assiettes	9	Dans mon assiette, des voyageuses du Croissant fertile
8	Des espèces sauvages aux variétés cultivées, la sélection des poacées.	8	De la cueillette à l'agriculture : Chalain et Clairvaux
7	Les Blés tendres de Bourgogne, réservoirs de biodiversité	7	La dispersion : comment les plantes voyagent-elles ?
6	La diversité au sein des cépages : l'exemple des pinots	6	La cueillette de plantes sauvages en forêt : réservée aux connaisseurs !
5	Vignes : diversité des cépages de Bourgogne FC	5	La cueillette des plantes, une pratique ancienne et actuelle
4	Les petits fruits de Bourgogne	4	Les changements climatiques entraînent la migration des plantes.
3	Le cassis est une baie précieuse à Dijon	3	Se déplacer pour trouver des ressources
2	Les fruits du verger : une riche biodiversité locale	2	Dans la forêt, les plantes s'adaptent aux conditions du milieu... ou disparaissent !
1	Dans mon assiette, les plantes à graines dominant	1	Lisières calcaires zones de rencontres

<b>C4</b>	<b>PLANTES VITALES</b>	<b>C2</b>	<b>PLANTES SAVOUREUSES</b>
1	Plantes vitales pour la santé humaine	1	Dans la forêt, chaque plante est unique
2	Toutes les plantes ne soignent pas les mêmes maux.	2	Dans le sol de la forêt, un enchevêtrement de racines
3	Cultiver à l'ombre des arbres : l'agroforesterie	3	En lisière, des tiges et des feuilles du sol à la cime des arbres
4	La forêt comestible, l'écosystème comme modèle	4	Fruits et graines des lisières
5	Les plantes sont à la base de toutes les chaînes alimentaires.	5	Les fleurs des rocailles : couleurs, nectar et pollen
6	Le Gingko : arbre de vie	6	Les plantes se défendent et s'adaptent – sables et rocailles
7	Auxiliaires, bienvenue au jardin !	7	Les plantes des pelouses sèches, délices des papillons
8	Plantes et insectes pollinisateurs : une relation bénéfique	8	La saveur des plantes cultivées
9	Les pollinisateurs : indispensables à l'alimentation humaine	9	Au delà des saveurs primaires, une multitude d'arômes
10	Apports nutritionnels des plantes, associations et équilibres	10	Saveurs piquantes : piment
11	plantes à sucres	11	Le goût, c'est aussi des formes et des couleurs
12	plantes à protéines	12	Menthes et basilics : des plantes qui se sentent
13	Au delà de l'assiette, les services écosystémiques	13	Saveurs à boire
14	Au-delà de l'assiette, les plantes sont des ressources renouvelables.	14	saveurs à cuisiner - plantes aromatiques
15	Plantes engrais verts des cultures	15	saveurs historiques
		16	Saveurs retrouvées : les tomates