



Les Poulailleurs de Chrysodor

Delphine et Bastien PAQUET

635 chemin du Mont

01000 ST DENIS LES BOURG

lespoulesdechrys@gmail.com

06 76 86 94 27



LES SECRETS DE L'OEUF

Animation en classe
Cycles 2 et 3

- ◆ Découvrir toutes les parties de l'œuf et leur rôle dans la formation d'un poussin
- ◆ Aborder le travail de l'agriculteur et les spécificités de l'élevage biologique
- ◆ Prendre conscience de sa manière de consommer en s'identifiant comme acteur dans ce processus
- ◆ Appréhender les circuits de commercialisation des produits alimentaires

L'animation en bref

Suite à l'observation d'un œuf cru puis d'un œuf cuit dur, nous nommerons tout ce que contient un œuf. Pour chaque partie, nous chercherons à comprendre son rôle à l'aide d'expériences, de manipulations et d'une maquette d'œuf géant. Nous suivrons le parcours d'un œuf, de la poule à l'assiette, aborderons le travail de l'éleveur, l'agriculture biologique et les différents modes de commercialisation. A l'aide de différents supports, les enfants devront trouver le code inscrit sur nos œufs et sa signification pour le consommateur.

160 eur TTC / séance + frais km

2h à 2h30

INFOS PRATIQUES

Animation prévue pour 30 enfants maximum



GoûtOdébat vous accompagne pour préparer cette animation.

et aller plus loin. Rendez-vous sur goutodebat.fr

Quelques exemples de cartes issues de la mallette pour lancer les échanges.

GoûtOdébat

A1 — Comment imaginez-vous une ferme et un agriculteur ?

B10 — Savez-vous à partir de quels animaux sont fabriqués les produits suivants: œuf, fromage, miel, steak, beurre, yaourt, crème, laine, gigot, saucisson, jambon, cire, glace et sorbet ?

A11 — Savez-vous ce que signifient les numéros que l'on peut lire sur les œufs ?

C4 — Savez-vous ce qu'est un circuit court ?