

Le Clos de Galène
Huilerie Dombiste

Maryline JACON / Julien MABILE

La Botte
01400 SANDRANS

06 89 25 15 74
julien.mabile78@gmail.com



Clos de Galène
HUILERIE DOMBISTE



QUELLE HUILE POUR MA SALADE ?

Animation en classe
Cycles 2 et 3

- ◆ Découvrir le métier de céréalier
- ◆ Connaître le cycle de végétation des plantes oléagineuses
- ◆ Comprendre ce qu'est une graine
- ◆ Expérimenter l'extraction de l'huile
- ◆ Connaître les vertus des huiles dans notre alimentation

L'animation en bref

Suite à la présentation de la ferme et du métier de céréalier, les enfants découvriront comment est extraite l'huile alimentaire de première pression à froid. Ils s'appuieront sur des supports ludiques pour différencier les plantes oléagineuses puis identifier les graines et leurs différentes fonctions. Les enfants extrairont un peu d'huile des graines et découvriront leurs vertus alimentaires. Dégustation de différentes huiles.

160 eur TTC / séance
+ frais km

2h

INFOS PRATIQUES

Prévoir un vidéoprojecteur



GoûtOdébat vous accompagne pour préparer cette animation et aller plus loin. Rendez-vous sur goutodebat.fr

GoûtOdébat

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

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

D3 — Quelle est la différence entre un aliment brut et un produit transformé ?

G3 — Savez-vous quel est le rôle des insectes dans notre alimentation ?

E1 — Que veut dire « bien manger » pour vous ?