

ALTEC⁰¹

Delphine NAL

Maison de la Culture et de la
Citoyenneté

4 allée des Brotteaux

01000 BOURG EN BRESSE

jeunesse@altecsciences.fr

09 71 16 20 51



LES SECRETS DES PRODUITS LAITIERS

Animation en classe

Cycles 2 et 3

- ◆ Développer la démarche scientifique : problématique, hypothèses, vérification des hypothèses par l'expérimentation
- ◆ Manipuler les produits laitiers
- ◆ Observer les bactéries et les micro-organismes des produits laitiers
- ◆ Fabriquer du beurre

L'animation en bref

Les enfants découvriront par l'observation et l'expérimentation la composition des différents produits laitiers. Nous répondrons à la question : Qu'est-ce que le lait ? Puis, les enfants observeront des bactéries et des micro-organismes grâce à un microscope afin de comprendre le processus de fabrication d'un yaourt ou d'un fromage. Les enfants découvriront qu'à partir de la crème du lait, il est possible d'obtenir du beurre. Quoi de meilleur qu'une tartine de pain beurrée !

225 eur TTC / séance + frais km

1h30

INFOS PRATIQUES

Animation prévue par groupe de 15 enfants maximum

Pour une classe : prévoir 2 groupes — 1h30 / groupe avec un médiateur

Prévoir une salle différente de la salle de classe, avec des tables, des chaises, un point d'eau et un point électrique



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.

B1 — Savez-vous d'où viennent les différents aliments que l'on mange ?

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

D1 — Savez-vous pourquoi on transforme le lait en fromage, les fruits en confiture et les tomates en sauce tomate ?

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

GoûtOdébat