

Domaine des Saveurs
Les Planons

Médiatrice culturelle du Domaine
987 Chemin des Seiglières
01380 ST CYR SUR MENTHON
03 85 36 38 47
domainesaveurs@ain.fr



BATTONS LE BEURRE !

Animation à la ferme

Cycles 2, 3 et 4

- ◆ Découvrir les étapes de transformation d'un produit familier : le beurre et comprendre le chemin « de la ferme à l'assiette ».
- ◆ Réaliser une transformation alimentaire
- ◆ Comparer les modes de production modernes et d'autrefois
- ◆ Développer le raisonnement et le sens de l'observation
- ◆ Mobiliser tous leurs sens et développer le vocabulaire lié aux saveurs et au goût.

L'animation en bref

« Battons le beurre ! » est un atelier pédagogique qui amène les enfants à découvrir le processus de fabrication du beurre d'un point de vue historique et scientifique. Grâce à la visite de la ferme, les enfants découvrent les espaces de production, le processus du barattage à l'ancienne et les modes de vie à la ferme autrefois. Ils manipulent ensuite des barattes de la collection pédagogique leur permettant de comprendre les mécanismes d'utilisation de cet outil et de les comparer avec les modes de production actuels. Par le biais de petites expériences, ils observent la transformation de la crème en beurre, ils s'initient au barattage et découvrent tous les secrets du beurre !

4 eur TTC/enfant

Période d'ouverture
du musée

Journée

INFOS PRATIQUES

Le tarif comprend l'atelier pédagogique « Battons le beurre ! », la visite de la ferme des Planons et l'accès à tous les espaces d'exposition.

L'aire de pique-nique ou l'espace couvert sont à votre disposition.

Le beurre réalisé lors de cet atelier n'est pas consommable. Les élèves repartent avec le matériel pour réaliser l'expérience à la maison et pouvoir ainsi goûter leur propre beurre. Une dégustation de beurre de Bresse est proposée en fin d'atelier.



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.

I9— Quelles sont les différences entre les paysans d'hier et d'aujourd'hui ?

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

D5 — Savez-vous comment est fabriqué le beurre ?

I1 — Connaissez-vous les fromages typiques de votre région ?