



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



LABEL VACHE – LABEL POULE

Animation à la ferme

Cycles 1, 2, 3 et 4

- ◆ Connaître des aliments locaux : volaille de Bresse et beurre, deux emblèmes de la Bresse
- ◆ Découvrir les étapes de transformation d'un produit (exemple du lait en beurre)
- ◆ Reconnaître les aliments (pour les plus jeunes). Classer les produits alimentaires (pour les plus grands)
- ◆ Comprendre la chronologie des inventions, des modes de production, des évolutions des aliments

L'animation en bref

Découverte de la fabrication du beurre d'un point de vue historique et scientifique. Par le biais de jeux, mise en situation et débats, les élèves prennent connaissance de la classification des aliments et des labellisations. Jeu : frise chronologique « Histoire des saveurs ».

4 eur TTC/enfant

Période d'ouverture
du musée

Journée

INFOS PRATIQUES

Prévoir des chaussures confortables et des vêtements adaptés à la météo.

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

Prévenir d'éventuelles allergies alimentaires.



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

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

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

I3— Pourriez-vous citer un plat typique étranger ?

E7— Êtes-vous prêts pour une dégustation ?