



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

A l'aide de supports photos et vidéos, nous visiterons la ferme, entrerons dans un poulailler et observerons les différentes étapes du travail de l'aviculteur. Par groupe les enfants casseront un œuf et nous en étudierons les 10 parties le composant ! Comme la nature ne laisse rien au hasard, pour chacune d'elles nous en trouveront le rôle. Nous suivrons ensuite le chemin de l'œuf de la poule à notre assiette, tout le long nous nous questionnerons sur chaque étape et les mettrons en pratique : tamponnage, mirage, calibrage...

200 eur TTC / séance + frais km

2h à 2h30

INFOS PRATIQUES

Animation prévue pour 30 enfants max.



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 ?

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

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 ?

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