



## La Prairie aux Petits Fruits

Julie Alban  
108 chemin de l'étang  
01310 CONFRANCON  
06 34 67 97 50  
[laprairie01310@gmail.com](mailto:laprairie01310@gmail.com)



## LA CONFITURE RAMÈNE SA FRAISE

Animation en classe  
Cycles 1, 2 et 3

- ◆ Connaitre les petits fruits de la terre au pot
- ◆ Découvrir différentes façons de consommer ces fruits
- ◆ Comprendre les étapes de confection d'une confiture
- ◆ Développer le goût et la motricité

### L'animation en bref

Autour de supports vivants et supports numériques, les enfants découvrent l'univers des petits fruits : leur culture, la saisonnalité, le cycle d'une plante de la floraison au fruit... Après ces différentes découvertes : préparation de la confiture. Pesée des ingrédients, épépinage au moulin, cuisson, empotage à l'entonnoir, étiquetage... Les enfants fabriquent et remportent leur petit pot de confiture. En fin d'atelier, dégustation de plusieurs confitures.

**250 eur TTC**

D'octobre à mars

**2h30**

### INFOS PRATIQUES

Prendre contact avec l'intervenante pour préparer l'animation.



GoûtOdébat vous accompagne pour préparer cette animation et aller plus loin. Rendez-vous sur [goutodebat.fr](http://goutodebat.fr)

**GoûtOdébat**

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

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 ?

G7 — Connaissez-vous différentes variétés d'un même légume ou fruit ?

G13 — Comment agir pour préserver l'environnement autour de soi ?