

Syndicat de Promotion de la
Crème et du Beurre de Bresse

Céline TESSARO

45 route des Soudanières
CS 10002 01250 CEYZERIAT
aopcbresse@gmail.com
06 60 88 95 66



A LA DÉCOUVERTE DU BEURRE DE BRESSE AOP

Animation en classe

GS + Cycles 2 et 3

- ◆ Comprendre l'origine d'un aliment fréquemment consommé : le beurre
- ◆ Réaliser une transformation alimentaire
- ◆ Organiser en groupe une réalisation expérimentale
- ◆ Découvrir le principe d'une Appellation d'Origine Protégée : le Beurre de Bresse AOP

L'animation en bref

A travers l'atelier proposé les enfants pourront se questionner et découvrir l'origine du Beurre de Bresse AOP : sa provenance, son histoire, son cahier des charges, ses étapes de fabrication. Ils seront ensuite invités à fabriquer du beurre à partir de crème pour observer la transformation de l'aliment. L'animation se terminera par une dégustation de Beurre de Bresse AOP sous forme de tartines.

200 eur TTC / séance

2h30

INFOS PRATIQUES

Prévoir un point d'eau, un vidéoprojecteur (si possible sinon fourni), un écran et un tableau.
Atelier transformation en groupe de 2-3 enfants maximum, idéal : 1 accompagnant par groupe.



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.

I12 — Prenez le temps d'observer un paysage. Repérer les traces d'activités humaines et les métiers qui le façonnent

C6 — Savez-vous ce qu'est un produit labellisé ?

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

D5 — Savez-vous fabriquer le beurre ?