



LES COULISSES DE L'ALIMENTATION : DES PRODUITS BRUTS AUX PRODUITS TRANSFORMÉS

Animation en classe ou à la ferme
Cycles 3 et 4

GAEC Terres de Luisandre

Delphine LORRÉARD, Marion ROGER
et Cyril LORRÉARD

812 chemin de Luisandre
01000 ST DENIS LES BOURG
gaec.terresdeluisandre@gmail.com

06 73 87 81 81



- ◆ Aliment brut et transformé : découvrir les différentes transformations alimentaires sur l'échelle d'une ferme maraîchère
- ◆ Comprendre le cycle d'une transformation et réfléchir à sa consommation

L'animation en bref

Les enfants pourront découvrir ou redécouvrir ce qu'est un aliment brut et les différentes manières de le transformer (pasteurisation, stérilisation, lactofermentation). Par le biais de l'observation des légumes présents sur la ferme, de l'élaboration d'un « calendrier de la consommation », il s'agira de réfléchir à la consommation d'un produit brut, selon une périodicité. Mais au-delà, nous aborderons les pièges des aliments ultra-transformés.

Une petite dégustation permettra d'établir un comparatif entre produit agro-industriel et produit artisanal.

200 eur TTC/ séance
+ frais km si > 20 km (A/R)

Avril à juillet

2h

A VOIR À PROXIMITÉ

Ferme : Les poulaillers de Chrysodor
(3km)

Ferme : La ferme du Mont (3km)

INFOS PRATIQUES

Prendre contact avec l'intervenante pour l'organisation de la séance et prévenir d'éventuelles allergies. Pique-nique possible sur place

Prévoir des chaussures adaptées pour une visite de ferme



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.

A1— Comment imaginez-vous une ferme et un agriculteur ?

B5 — Savez-vous quels fruits et légumes poussent au printemps, en été, en automne ou en hiver ?

D2— Réalisez une expérience scientifique pour comprendre comment conserver les aliments ?

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