



## 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](mailto:domainesaveurs@ain.fr)



## BEURRE DE BRESSE

Animation à la ferme

Cycle 3

- ◆ Observer, expérimenter et produire de soi-même
- ◆ Utiliser le matériel adapté proposé pour mener une expérience
- ◆ Réfléchir sur les catégories d'aliments et leur provenance
- ◆ Comparer des modes de vie (alimentation, outils) à différentes époques

### L'animation en bref

Faire du beurre, c'est de la physique ! Comment s'effectue le passage du lait à la crème ? Et de la crème au beurre ? En battant de la crème (de Bresse), les enfants réalisent ensemble une motte de beurre.

**80 eur TTC**

**1h30 à 2h**

### 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.

Pensez à nous prévenir si des élèves ont des allergies.



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.

I8 — Savez-vous comment se nourrissaient les hommes préhistoriques ?

I9 — Quelles sont les différences entre les paysans d'hier et d'aujourd'hui ?

E4 — Si vous deviez organiser un petit déjeuner, de quoi serait-il composé ?

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