

CLASSE Les secrets de nos assiettes/Alimentation

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir et questionner le monde
- Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé
- Apprendre en s'amusant
- Pratiquer l'observation, le questionnement, l'expérimentation et l'argumentation

Ateliers proposés :

- **Les saveurs et le goût** (Découverte sensorielle, découverte des types d'aliments, découverte des différentes saveurs, appréhender le corps humain vis-à-vis de son alimentation, appréhender un vocabulaire « gustatif »)
- **Manger sans polluer** (découverte des différents types d'agricultures, identification des fruits et légumes suivant les saisons, connaître les différents moyens de transport)
- **Le gaspillage alimentaire**
- **Histoire des aliments**
- **La chimie du goûter** (Découvrir la matière à travers des expériences scientifiques en cuisine ; appréhender de manière ludique les notions de transformation et de réactions chimiques ; développer sa curiosité sur des phénomènes du quotidien qui sont néanmoins scientifiques et de surcroît chimiques ; reconnaître des comportements favorables à sa santé)
- **La science dans nos casseroles** (Découvrir la matière à travers des expériences scientifiques en cuisine, appréhender de manière ludique les notions de transformation et de réactions chimiques , découvrir la cuisine moléculaire)
- **Le pain/les céréales/les farines** (Découverte des différentes céréales, des céréales à la farine, confection de pains)
- **La cuisine aux plantes** (Découverte des plantes sauvages et aromatiques utilisées en cuisine, confection de gâteaux aux plantes)
- **Les bonbons** (fabrication de bonbons au naturel, appréhender de manière ludique les notions de transformation et de réactions chimiques)
- **Les sirops** (confection de sirop à partir de plantes sauvages ou cultivées dans le jardin)
- **Sel et sucre aromatisés** (découverte des plantes aromatiques et d'épices, confection de pots de sel ou sucre aromatisé)
- **Les confitures** (découverte de la transformation des fruits, rôle de la pectine)
- **Visite d'une ferme pédagogique** (visite et animation à la ferme)

- **Les produits laitiers et plus particulièrement la transformation du lait en glace à La ferme Les Délices Foréziens (St Cyr les Vignes 45km de Bully)**