



Cycle 1

L'atelier des tout petits

NOTIONS ABORDEES :

Les graines oléagineuses et non oléagineuses, le moulin et son fonctionnement, les machines : noms et utilisations.

COMPETENCES ET TACHES POUR LES ELEVES :

Observer : percevoir les éléments observés.

Classer : ordonner les éléments, se souvenir des éléments observés, relier les éléments dans une explication chronologique.

ACTIVITE CONCRETE : « L'atelier des tous petits »

1ère étape : LES GRAINES

Les enfants sont en présence de deux graines différentes : le blé et le colza et découvrent d'où elles sont issues. Ils mettent en évidence la présence ou l'absence de matière grasse dans les graines.

2ème étape : LE MOULIN A HUILE

Explication du principe du moulin au moyen de maquettes.

A l'huilerie les enfants découvrent la fabrication, depuis la graine jusqu'à l'huile en assistant à toutes les étapes de transformation réalisées par le maître huilier, ils appréhendent ces étapes avec leurs sens, ils peuvent toucher, sentir... Nous insistons sur la forme, la couleur, l'odeur des graines à chaque étape de transformation. Nous abordons les utilisations de cette huile.

3ème étape : LA DEGUSTATION

Dégustation de l'huile de colza grillé. Les enfants goûtent et donnent leur avis, est-elle forte, douce, à quoi leur fait elle penser ?

4ème étape : L'ATELIER

En petits groupes, les enfants participeront à un atelier qui leur permettra de reprendre ce qu'ils ont vu lors de la visite :

Le jeu de mémo : les enfants doivent remettre dans l'ordre les différentes étapes de fabrication et les associer aux machines qu'ils ont vues au moulin.

Le jeu de coloriage : il leur permet de reconnaître le colza : la fleur, la gousse, le fruit.

DUREE : 2h00. Une pause de 10 à 15 minutes sera proposée à l'issue de la troisième étape.