

# PRENDS-EN DE LA GRAINE !

## Fiche technique pour cycle 1

Avec fabrication de l'huile au Moulin

1 animateur.

Durée 1h à 1h30

L'animation se fait en salle autours de tables (1 table par groupe), sauf passage au moulin

### DEROULEMENT

#### □ PRESENTATION (5 minutes)

Souhaiter la bienvenue aux enfants, se présenter.

Dire aux enfants qu'ils vont voir comment on transforme des graines (montrer des graines de colza aux enfants) en huile (monter une bouteille d'huile mignonette ou quart).

Faire un faux tour de magie. « Abracadabra petite graine transforme toi ! » Bien sûr ça ne marche pas. Essayer à nouveau avec une « baguette magique », ça ne marche toujours pas. Paraître faussement étonné pour captiver les enfants.

Dire aux enfants qu'ils vont découvrir un moulin où l'on fait de l'huile. Le meunier appelé aussi « graissou » transforme des graines en une délicieuse huile. Avant d'aller au moulin dire aux enfants que grâce à des missions ils vont obtenir des graines et de l'huile (mignonette qui peut être utilisée pour la dégustation)

#### □ DECOUVERTE DES GRAINES (20 minutes)

→ACTIVITE 1 : Qu'est-ce qu'une graine ? Identifier/trier des graines (par petits groupes)

Matériel spécifique : 7 sachets zippés différents préremplis (\*nombre de groupes nécessaires) avec graines de colza, graines de tournesol, grains de blés, grains de café, lentilles, coquillettes, écrous, deux boîtes sans couvercles (une avec la photo d'une graine », l'autre avec la graine barrée), un plateau

Présenter aux enfants sur un plateau, des sachets contenant des graines (colza tournesol blé, café, lentilles) et des sachets « autres » (coquillettes, écrous). Dire aux enfants qu'ils doivent trier ce qu'ils ont devant eux soit ce sont des graines, soit c'est autre chose.

Après qu'ils aient triés les graines, dire aux enfants s'ils ont réussi et nommer les graines et autres.

Poser la question aux enfants : « que faut-il faire pour être sûr que c'est bien une graine ? »  
Réponse : les semer (les mettre dans la terre). Dire qu'il faut plusieurs jours pour que la graine pousse, c'est long à vérifier. A faire pourquoi pas en classe ou chez eux après accord de l'enseignant(-e) et des parents.

→ACTIVITE 2 : Les graines et leurs plantes, savoir les reconnaître. (Par petits groupes)

Matériel spécifique : pots en verre avec des graines, étiquettes photo de la plante

Montrer aux enfants les 3 pots avec 3 graines différentes (colza, blé, tournesol)

Puis montrer 3 photos avec les plantes/fleurs.

Dire que chaque graine vient d'une plante. Ils doivent trouver quelles graines viennent de quelles plantes ?

Lire le poème suivant pour les aider :

- « Belle fleur jaune qui ressemble au soleil
- Allongées et noires sont mes graines
- Je suis le tournesol !
- Ne te trompe pas de bol !
  
- Petit grain beige brun
- En farine je donne du bon pain
- Je suis le blé !
- M'as-tu bien trouvé ? »
- 
- Fleur jaune or comme mon huile
- Mes graines sont noires et toutes petites
- Je suis le colza !
- Est-ce que tu me vois ?

Les enfants doivent coller l'étiquette de la fleur de colza sur le récipient des graines de colza (même chose pour la fleur et les graines de tournesol et l'épi de blé et ses grains)

En fin d'activité, donner quelques graines à un enfant (représentant la classe) Il les donnera au « graissou ».

### **□ DECOUVERTE DE L'HUILE (20 minutes)**

→ACTIVITE 1 : Les graines et leur transformation. Ecrasement de graines

Matériel spécifique : pilons, feuilles de papier brouillon, lentilles, cerneaux de noix.

En écrasant une graine de lentilles, les enfants observent « une poudre », en écrasant un morceau de cerneau de noix, ils observent une tache de gras. Quand on a une tache de gras, c'est que la graine peut être transformée en huile. Si on a une « poudre », la graine peut être transformée en farine (farine utilisée pour le pain, les gâteaux, les crêpes).

Conclusion : toutes les graines ne peuvent pas être transformées en huile.

→ACTIVITE 2 : Utilisations de l'huile. Identifier les différentes utilisations possibles.

Matériel spécifique : photos utilisations de l'huile sur tablette ou PowerPoint en salle)

Expliquer aux enfants qu'ici on fait de l'huile destinée à l'alimentation. Mais, les huiles sont utilisées pour diverses choses. Pour chaque image les enfants doivent déterminer si c'est une utilisation de l'huile possible (salade OUI, frites OUI, moteur de voiture OUI, peau OUI, gâteau OUI, vêtement NON).

En fin d'activité, montrer l'huile (qui sera servie après pour la dégustation)

### **□ FABRICATION DE L'HUILE AU MOULIN (25 minutes)**

L'enfant responsable donne au « graissou » les graines

Insister sur les transformations étapes par étapes AVANT /APRES (ex : graines de colza dans la main gauche, colza aplati dans la main droite.)

Quand l'huile coule, dire qu'elle sera mise dans en bouteille dans quelques jours (montrer une bouteille d'huile)

Pour expliquer la partie fonctionnement (force de l'eau) dire tout simplement qu'il n'y a pas de bouton pour mettre en marche les machines. C'est l'eau qui arrive très vite qui fait tourner cette roue et entraine les machines. Ouvrir la trappe.

Dégustation de l'huile

Remettre à l'enseignant(-e) un sachet avec les étapes de transformations de la graine en huile.