



# Fiche pédagogique

## « Moment gourmand »

**6-12 ans**

Au Moulin des Massons, on fabrique des huiles vierges de noix, noisette et colza grillé. A l'issue de la pressée de l'huile, il reste ce qu'on appelle le tourteau. Pour la noix et noisette, le tourteau est broyé puis tamisé et on obtient ainsi de la farine de tourteau. En complément de la farine de blé, la farine de tourteau donne un goût délicieux aux gâteaux. Les enfants réalisent donc des gâteaux à la farine de tourteau et avec de l'huile de noix ou de noisette.

**DUREE** : 2h00

**NOTIONS ABORDEES** : Le goût et les saveurs, le fonctionnement d'un moulin, la fabrication de l'huile

**COMPETENCES ET TACHES POUR LES ELEVES** :

Découverte des saveurs et de l'organe du goût. Réalisation d'une recette en équipe (coopération).

**DESCRIPTIF DE L'ATELIER** :

### **1<sup>ère</sup> étape : DECOUVERTE DES GOUTS ET DES SAVEURS**

---

Le goût et les saveurs n'auront plus de secrets pour les enfants. Ils découvrent aussi le rôle de la langue, l'organe du goût.

### **2<sup>ème</sup> étape : REALISATION DES GATEAUX**

---

Sur la base de la recette du gâteau au yaourt, les enfants ajoutent de la farine de tourteau de noix ou de noisette et de l'huile (produits issus de notre fabrication au moulin) qui donneront un goût exquis à leurs gâteaux.

### **3<sup>ème</sup> étape : VISITE DU MOULIN A HUILE**

---

Pendant la cuisson des gâteaux, les enfants assistent à la fabrication de l'huile faite par le maître huilier sous leurs yeux. Ainsi, tous les secrets de nos huiles vierges leur sont révélés. Au moulin, tous leurs sens sont en éveil.

### **4<sup>ème</sup> étape : DEGUSTATIONS**

---

Les enfants goûtent les huiles produites au moulin (noix, noisette et colza grillé) puis ils dégustent le gâteau commun à la farine de tourteau de noix ou de noisette. En fin d'atelier, chacun repart avec deux gâteaux qu'il a réalisés.

#### **Remarque** :

Cet atelier ne peut pas être fait pour 2 classes (ou groupes) en même temps.