

Thème: Ferme

Module: Pommes

saison

Septembre à
Novembre

lieu

Cour et
village



Objectifs

1. Sensibilisation sur l'importance de préserver vergers, variétés régionales et produits fermiers et les reconnaître.
2. Manipuler des anciens outils de transformation.
3. Découvrir les différentes étapes de fabrication du jus de pomme.
4. Stimuler les sens : toucher, sentir, goûter...

durée

1 à 3
séances de
2 h

Préparation

- Sortir le pressoir et les grugeoirs,
- Prendre les seaux, sacs et gaule ou prévoir un stock de pommes.

effectif, âge

10 à 30
À partir de
6 ans

Déroulement de la séance

but Faire du jus de pomme.

drama Partant de l'histoire de «Pépin et Trognon », construire le cycle de vie de la pomme, du petit arbre qui deviendra grand....

groupe Tout le groupe en même temps

activités

1. Approche du verger,
2. Ramassage de pommes, dégustation et choix,
3. Lavage et tri des pommes,
4. Manipulation autour du grugeoir (manuel et mécanique) remplissage du pressoir et pressée.

finalité Dégustation du jus qui sera ensuite stérilisé et mis en bouteille.

intervenant

Franck

matériel

- seau
- Gaule
- Grugeoir
- Pressoir
- Documents
- photos

Exploitation

- Organiser la plantation d'un arbre fruitier à l'école.
- Visiter un verger conservatoire, maison de la pomme.
- Histoires locales, contes et mythologie autour de la pomme.

Critères d'évaluation des objectifs

1. Les enfants savent nommer les diverses pommes utilisées
2. Ils ont ramassé, trié, pressé les pommes avec les outils.
3. Chaque enfant a participé aux différents ateliers de transformation
4. Les enfants ont pu déguster différentes pommes et leur jus