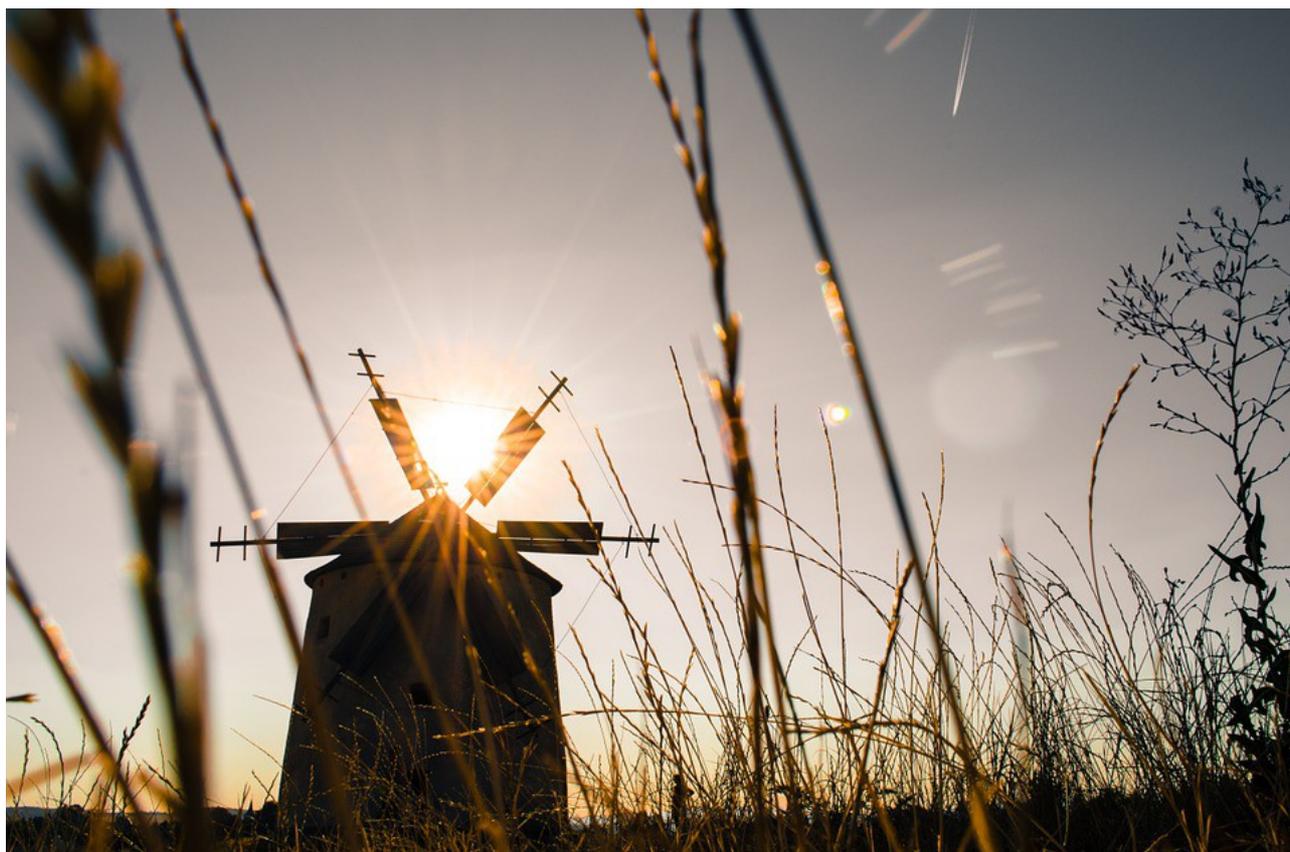


Du grain à l'assiette



Livret pédagogique à destination des cycles 1 et 2



Sommaire



1- Présentation du livret.....	P.3
2- Fonctionnement du livret.....	P.4
3- Le cycle pédagogique « du Grain au pain ».....	P.6
Partie 1: Le grain.....	P.6
Partie 2: La farine.....	P.15
Partie 3: Le pain.....	P.28
Partie 4: L'assiette.....	P.37
3- Évaluation et valorisation du processus.....	P.45
4- Pour aller plus loin.....	P.46
5- Réglementations.....	P.47
6- Annexes.....	P.54
Exercices 1.....	P.55
Exercice 2.....	P.57

Présentation du livret



Dans le cadre de notre Licence Professionnelle de Coordinateur de Projets en Éducation à l'Environnement et au Développement Durable à SupAgro Florac, la FRCIVAM (Fédération Régionale des centres d'initiatives et de valorisation de l'agriculture et du milieu rural) du Languedoc-Roussillon, nous a sollicité afin de développer un support pédagogique à destination des élèves de Cycle 1 et 2 d'une école du territoire. Ce cycle pédagogique a pour ambition de sensibiliser aux enjeux agricoles et environnementaux du Causse Méjean, à travers l'exemple de la culture du blé et la production locale de farine.

D'après le Programme National pour l'Alimentation, "il est important d'informer et d'éduquer les consommateurs, en particulier les jeunes." C'est pourquoi ce cycle pédagogique s'appuie sur ces grands enjeux, en proposant à travers diverses animations un panorama complet du cycle "du grain à l'assiette".

Ce livret est destiné aux enseignants et aux professionnels de la filière farine. Il a été conçu par 3 étudiants en proche collaboration avec les institutrices de l'école primaire de Hures-la Parade, de l'agriculteur Eric Moreau, du meunier Thierry Coulon, de la responsable pédagogique du REEL 48, Murielle Duguet, de la coordinatrice du FRCIVAMLR, Alice Mulle, de la responsable pédagogique du Parc Naturel Régional des Cévennes, Régine Leducq, et de notre tuteur pédagogique, Guy Lévêque.

Ce livret propose une suite d'animations sur le cycle du blé : du grain à l'assiette (les céréales, la farine, le pain et ce que devient le pain non consommé). Il s'adresse aux classes des cycles 1 et 2 et peut s'adapter à toutes les écoles.

Ainsi, il constitue un cycle pédagogique qui est divisé en 4 temps:

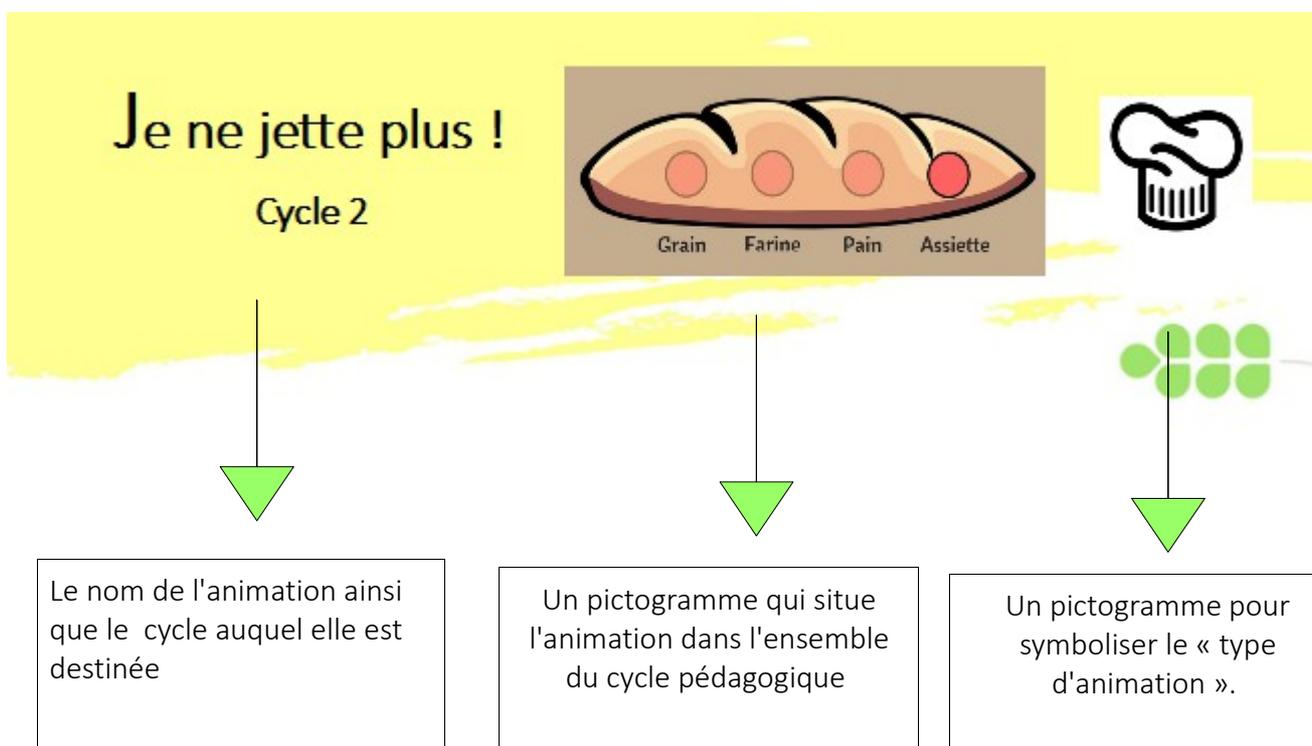
- les céréales
- la farine
- le pain
- l'assiette

Ces quatre étapes indispensables à la cohérence pédagogique du cycle d'animation. Cependant, au sein même de ces quatre étapes (céréales, farine pain, assiette), plusieurs animations vous sont proposées. Libre à vous de faire la totalité des animations, ou de privilégier une animation par étapes. Nous tenons cependant à insister sur la nécessité de réaliser au moins une animation par étapes pour une meilleure cohérence du processus pédagogique.

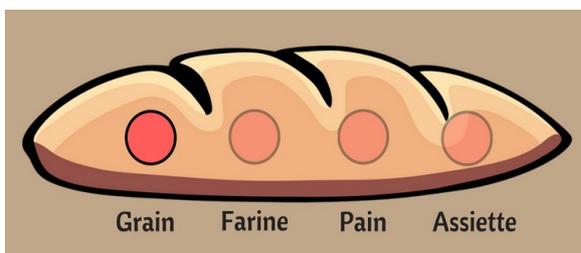
Fonctionnement du livret



Le début de chaque animation se présente ainsi :



Pour se situer dans le cycle pédagogique:



Ce visuel représente l'ensemble du cycle pédagogique. Le point marqué en rouge permet de situer l'animation au sein de ce cycle. Ainsi, le lecteur peut aisément repérer s'il s'agit d'une animation graine, farine, pain ou assiette.

Fonctionnement du livret

Pour connaître le « type d'animation »



Animation cuisine



Animation
artistique



Animation manuelle



Animation
recherche et
expérimentation



Animation en
sortie extérieure

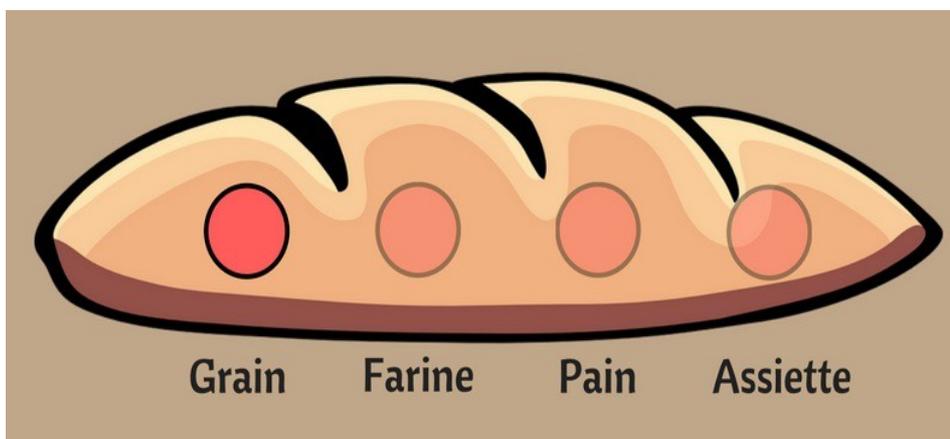
Pour connaître le contenu de l'animation :

En poursuivant la lecture, vous trouverez :

- *Les prérequis* : qui précisent les notions générales à avoir abordé ou acquises en amont de l'animation.
- *Le Temps* : qui précise la durée nécessaire à la réalisation de l'animation
- *Le lieu* : qui précise si l'animation est à faire en classe ou en sortie de terrain
- *Intervenant* : qui précise si l'animation nécessite l'intervention d'un animateur ou d'un professionnel extérieur
- *Les objectifs généraux* : qui définissent les objectifs de l'animation pour avoir une vision rapide des apports des différentes animations proposées.
- *Le lien avec le programme scolaire* : Qui met en relation le contenu de l'animation avec les programmes scolaires afin de permettre une cohérence avec les notions abordées en cours.
- *Matériel* : qui précise le matériel nécessaire à la réalisation de l'animation
- *Le déroulé* : qui présente, étapes par étapes, le contenu de l'animation
- *La conclusion* : qui présente des outils à mobiliser pour permettre d'évaluer la séquence d'animation
- *«Pour aller plus loin »* : qui propose soit des activités à réaliser en classe, soit des ressources pour approfondir la séquence d'animation

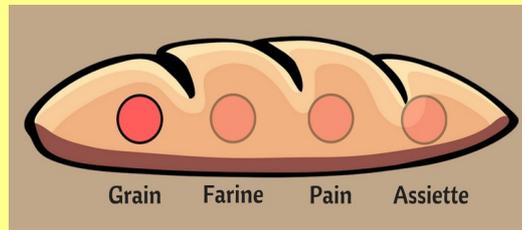


Partie 1 : Le grain



Les différentes graines

Cycle 1



Prérequis :

Pas de prérequis nécessaire.

Objectifs généraux :

- Découvrir la diversité des graines
- Favoriser l'approche sensible (le toucher) et l'imaginaire
- Être capable de classer les graines : Par couleur, taille, forme etc...

Temps : Une heure

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Lien avec le programme scolaire :

- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ;
- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : pratiquer divers usages du langage oral

Matériel :

- Petits bacs en plastique
- Diversité de graines (maïs, lentilles, blé, haricot par exemple)
- Photos des plantes correspondantes aux graines présentées dans les récipients

Déroulé :

1. Former des petits groupes de 3 à 4 élèves. Disposer devant les groupes un petit récipient contenant 4 sortes de graines différentes (en petite quantité) : quelques graines de maïs, quelques graines de blé, quelques graines de lentilles, quelques graines de haricot (par exemple). Dans un premier temps, demander aux élèves d'observer les graines. Leur demander de décrire ce qu'ils observent. Dans un second temps, leur demander de toucher les graines.



2. Disposer devant chaque groupe 4 récipients vides et demander aux élèves, si les graines qu'ils ont observées sont toutes identiques ? Ensuite, leur demander de trier les graines en les plaçant dans les récipients vides. Leur préciser que ce sont eux qui décident de la manière de trier les graines. Ils déterminent ainsi leurs propres critères de tri : par couleur, par taille, etc...
3. Une fois cette étape passée, demander aux élèves comment ils ont trié les graines: pourquoi as-tu mis toutes ces graines ensemble ? Quelle est la différence entre telle et telle graine? Est-ce que tu as choisi de les ranger par couleur ? Par taille ?
4. En identifiant les différences que les élèves ont observées, on introduit ainsi la notion d'espèce végétale. On explique alors aux enfants que chaque espèce végétale est différente et possède une graine qui lui est propre, certaines sont grosses, d'autres petites; certaines sont colorées, d'autres non. L'enseignant peut ensuite donner le nom des différentes graines "celle-ci est la graine de blé, celle-ci est la graine de maïs...". De plus, l'enseignante peut avoir préparé au préalable des photos de chaque plante correspondante à la graine. Ainsi, les élèves peuvent comparer la graine avec la plante qui lui correspond. On peut ainsi demander aux élèves de relever les différences entre la graine et la plante : les différences de taille, de couleur, etc...
5. Demander aux élèves de lister toutes les espèces végétales qu'ils connaissent : les arbres, les fleurs, les herbes etc... Ainsi l'enseignant peut tisser du lien entre le fait que chacune de ces espèces végétales possède sa graine. L'objectif est donc ici de permettre à l'élève de comprendre qu'il existe plusieurs sortes de graines différentes, et que celles-ci correspondent à un élément végétal.

Évaluation de l'animation :

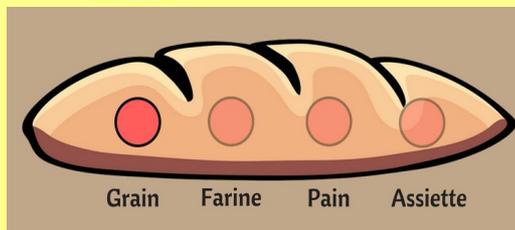
Il est également possible de faire un jeu d'assemblage: former 2 groupes, disposés face à face sur une table. Sur cette table, seront disposés différentes graines et les photos des plantes. A tour de rôle, une personne de chaque groupe devra s'affronter autour de la table pour associer la graine à la bonne photo de la plante. Le groupe ayant le maximum point a gagné.

Pour aller plus loin:

On peut également organiser une collecte de graines : les enfants sont ainsi invités à collecter les graines qu'ils rencontrent dans la nature ou chez eux et à les ramener en classe pour qu'elles soient observées par le groupe. Un mot à l'attention des parents, diffusé dans les cahiers, pourra venir en appui pour sensibiliser les parents à aider les enfants dans cette collecte.

La croissance d'une graine

Cycle 1 et 2



Prérequis :

- Pour le cycle 1, les enfants doivent avoir connaissance de ce qu'est une graine, à travers par exemple l'animation précédente "les différentes graines"
- Pour le cycle 2, les enfants doivent avoir connaissance de ce qu'est une graine, et doivent être capable de tisser le lien entre la graine et la plante.

Objectif généraux :

- Comprendre la germination d'une graine et ses facteurs de croissance
- Comprendre le rôle de la graine dans le processus de croissance de la plante
- Observer les étapes de croissance du blé

Temps : Un premier temps d'une heure en classe, suivi de temps quotidien d'observation

Lieu : En classe

Intervenant : Aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Lien avec le programme scolaire :

Cycle 1:

- Se repérer dans le temps : consolider la notion de chronologie, construire des relations temporelles de succession, antériorité, postériorité ;
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ;

Cycle 2:

- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe
- Les méthodes et outils pour apprendre: favoriser la réussite de chacun, utiliser la démarche de projet, développer les compétences méthodologique, améliorer l'efficacité des apprentissages

Matériel nécessaire :

- Petits pots en verre
- Coton
- Graines de blé
- Eau



Déroulé :

1. Présenter la problématique suivante aux élèves “de quoi la graine a-t-elle besoin pour devenir une plante? ” On interroge les représentations des enfants.

-Pour le cycle 2: On pourra partir de leurs connaissances et de leurs représentations, les inviter à s’exprimer et à formuler une hypothèse. (L’enseignante peut inscrire les hypothèses au tableau et inviter les enfants à recopier leurs hypothèses dans leurs cahiers.)

-Pour le cycle 1: Les enfants auront besoin d’aide pour formuler leurs hypothèses et leurs représentations. Ainsi, on peut demander aux élèves “de quoi avez vous besoin pour bien grandir?” A partir de leurs réponses (eau, nourriture, etc...) , on peut demander aux enfants “Est-ce que vous pensez que la plante a les mêmes besoins ?”

2. Ensuite, on réalise l’expérience : Chaque élève se verra remettre un petit pot en verre. On y disposera du coton, quelques graines de blé, ainsi qu’un peu d’eau.

Trois « pots témoins » seront également confectionnés : un pot avec coton et graine, mais sans eau; un pot avec graine et eau mais sans coton; et enfin un pot avec graine coton et eau mais qu’on disposera dans un coin sans lumière (un tiroir par exemple).

Ces différents pots témoins sont ainsi créés dans le but de déterminer à travers la comparaison les conditions nécessaires à la croissance de la plante.

Tous ces pots sont ensuite installés dans la salle de classe, proche d’une source de lumière extérieure (fenêtre) à l’exception du pot témoin « sans lumière » qui sera lui placé dans un tiroir.

3. Pendant les jours qui suivent, il sera nécessaire de prendre un temps quotidien pour l’observation de l’expérience. En effet, les premiers jours, le blé aura une croissance rapide. il est donc pertinent de ne pas démarrer l’expérience juste avant des vacances scolaires.

-Cycle 1: les observations quotidiennes pourront se faire à l’oral. A travers plusieurs questions “Qu’est ce que vous observez ?”, “Est ce que la plante a grandi ?”, “est ce que la couleur a changé ?”. On peut également proposer aux enfants de réaliser quotidiennement un dessin de leurs observations. Des photos peuvent être prises quotidiennement.

-Cycle 2: la grille d’observation ci-dessous peut être proposée. Les élèves sont amenés à y inscrire quotidiennement le résultat de leurs observations.



DATE	OBSERVATIONS	DESSIN
<i>6 novembre</i>	<i>Les graines ont germé</i>	
<i>7 novembre</i>	<i>Une tige de couleur verte commence à pousser</i>	
<i>12 novembre</i>	<i>Des racines se sont développées</i>	

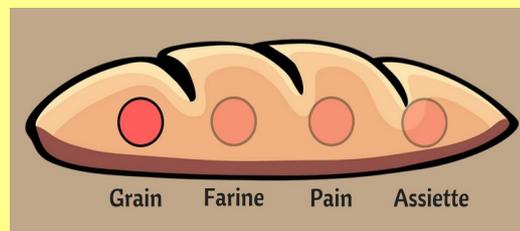
4. Au bout de quelques semaines, on peut vérifier si les hypothèses de départ correspondent aux résultats observés. Par comparaison avec les 3 pots témoins, les élèves tireront ainsi les conclusions de leur expérience, c'est à dire : La plante a besoin d'un support (le coton), d'eau et de lumière pour grandir.

Pour aller plus loin :

Des photos des différentes étapes de croissance pourront être prises par les élèves. Mises bout à bout, elles constitueront un rendu visuel de la croissance du blé et seront témoin de l'expérience sous forme d'une « mini expo ».

Découverte du blé à la ferme

Cycle 1 et 2



Prérequis :

- Pour le cycle 1, les enfants doivent avoir connaissance de ce qu'est une graine, à travers par exemple l'animation précédente "les différentes graines"
- Pour le cycle 2, les enfants doivent avoir connaissance de ce qu'est une graine, et doivent être capable de tisser le lien entre la graine et la plante.
- Pour les deux cycles, un parallèle peut être fait entre une expérimentation de culture en classe et l'observation de culture dans une ferme. Ceci nécessite donc d'avoir fait l'animation "la croissance d'une graine" en classe au préalable.

Période : Au choix en fonction des objectifs : à l'automne, les enfants pourront observer des semis. A la fin du printemps, ils pourront observer les cultures. L'hiver, en revanche, est moins propice à l'observation.

Lieu: Sur l'exploitation agricole choisie.

Lien avec le programme scolaire :

Cycle 1:

- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : pratiquer divers usages du langage oral
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ;

Cycle 2:

- Les langages pour penser et communiquer:Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral
 - La formation de la personne et du citoyen: Accès à des valeurs morales, acceptation de l'autre, accéder à une réflexion critique, agir en tant que citoyen, comprendre le bien-commun et le vivre ensemble
 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe
 - Les représentations du monde et l'activité humaine: découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.
- Les méthodes et outils pour apprendre:favoriser la réussite de chacun, utiliser la démarche de projet, développer les compétences méthodologiques, améliorer l'efficacité des apprentissages



Préparation:

Une sortie à la ferme peut être l'un des temps forts du processus pédagogique. Cependant, une telle animation implique une forte implication des enseignants ainsi que de l'agriculteur en amont de la visite.

Pour commencer, il existe une réglementation précise concernant les sorties, qui est consultable page 47 de ce livret.

Ensuite, quelques éléments sont à prévoir en amont de la sortie, pour être certain de ne rien oublier, voici un petit pense bête:

1. Budgétisation de la sortie: Transports, Intervenants extérieurs...

2. Organisation sur place : Quelques éléments logistiques sont à anticiper: Y a t-il des locaux suffisamment grands pour accueillir tout le monde ? Le bus peut-il stationner sans difficultés ? Les sanitaires sont-ils accessibles ? En cas de pluie, y a-t-il un abri assez grand pour accueillir tout le groupe ? Tant de points qui sont à élucider en amont avec l'agriculteur qui accueille afin d'arriver sereinement sur le lieu avec le groupe classe. Dans la mesure du possible, se déplacer en amont pour repérer les lieux est idéal.

3. Contenu Pédagogique : Dans le cadre d'une sortie à la ferme, il est important que le contenu pédagogique soit préparé en amont par l'ensemble des acteurs concernés (l'enseignant, l'agriculteur, éventuellement l'animateur). En effet, pour construire au mieux l'animation qui sera proposée, il est important que l'enseignant connaisse au mieux l'agriculteur, les activités de la ferme, l'organisation du lieu, des différentes installations. L'enseignant pourra ainsi juger quelle thématique il serait intéressant d'aborder, en lien avec les séances en classe du processus pédagogique. Pour aller plus loin, il est également intéressant de proposer des ateliers en classe en amont qui permettront de préparer la visite. Par exemple pour le cycle 2, les enfants peuvent au préalable préparer un questionnaire dans le but d'interviewer l'agriculteur.

4. Et après ? : Pour les acteurs organisateurs de la sortie, il est important d'évaluer la réussite du projet. Dans le but de perfectionner les prochaines sorties et les éventuelles futures collaborations entre enseignants et agriculteurs. Plusieurs niveaux d'évaluation peuvent être envisagés : évaluation de l'organisation générale de la sortie, évaluation du contenu pédagogique... Au niveau des élèves : Les contenus abordés pendant la visite peuvent bien évidemment être mobilisés en classe. Les élèves peuvent par exemple faire un compte rendu de cette visite : Ce qu'ils ont appris, ce qui les a marqués, ce qu'ils ont préféré etc...



Déroulé:

Voici un déroulé “type” d’une animation d’une demi-journée à la ferme. Le contenu étant à co-construire entre les acteurs, nous vous proposons quelques pistes pour organiser et structurer le contenu de la sortie:

- Accueil (30min)
- Visite du lieu (45min)
- Animation (45min)
- Dégustation de produits de la ferme ou 2nd animation (45min)

Au niveau des animations, plusieurs contenus sont possibles: Un jeu de piste, une interview, une plantation, une animation “manuelle” comme le Land-Art, la fabrication d’un produit de la ferme... nombreuses sont les possibilités !

A savoir également qu’il est possible de faire appel à un animateur extérieur pour construire les temps d’animation. Ainsi, prendre contact en amont avec une structure d’éducation à l’environnement de son territoire peut être une piste intéressante de partenariat pour construire cette sortie. L’animateur pourra ainsi intervenir le jour de la sortie en proposant une animation. Certaines structures disposent aussi de nombreux outils pédagogiques, (voir page 46 “pour aller plus loin”) souvent disponibles à la location, qui peuvent être support à une animation à la ferme. N’hésitons donc pas à multiplier ces partenariats, souvent garant d’un contenu d’animation de qualité.

Évaluation:

-Pour les élèves du cycle 1: Possibilité de demander aux élèves de faire des dessins de ce qu’ils ont fait lors de cette journée. Ces dessins pourront être accrochés par la suite sur un panneau dans la classe.

-Pour les élèves du cycle 2: Possibilité de demander aux élèves de faire une petite rédaction décrivant ce qu’ils ont fait, ce qu’ils ont appris et ce qu’ils ont aimé lors de cette visite.

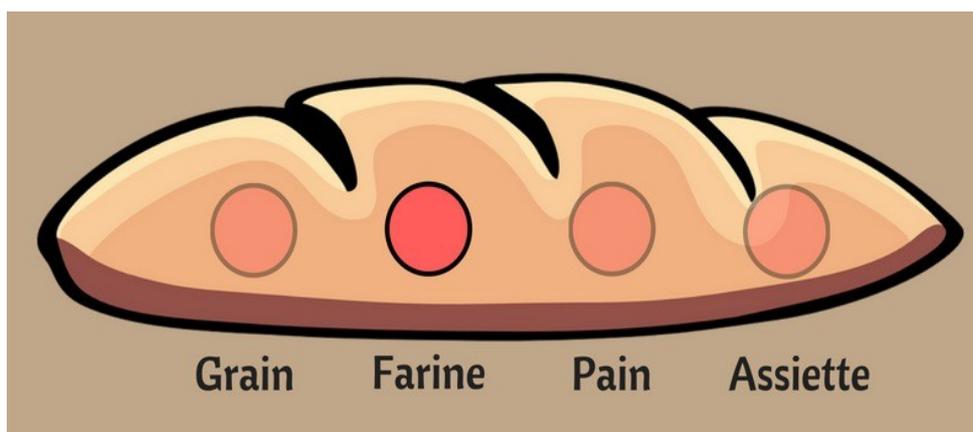
Pour aller plus loin:

Possibilité de consulter la mallette pédagogique “Enquêtes d’agriculture”:

<http://accueilpedagogiquealaferme.fr/wakka.php?wiki=MallEttepeda>

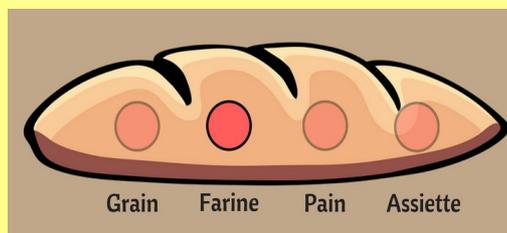


Partie 2 : La farine



Atelier fabrication de farine

Cycle 1



Prérequis :

Connaissance du mot "blé" (l'avoir utilisé dans des récits, contes, comptines). Reconnaissance d'un grain de blé (en avoir observé ou vu représenté). Avoir pratiqué des activités sensorielles et langagières permettant de différencier aspect, texture, goût de produits alimentaires de base (sel, sucre, farine,...). Avoir préparé ou vu préparer en classe ou à la maison de la pâte pour la confection de tartes et de gâteaux.

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Objectifs généraux :

- Favoriser l'approche sensorielle (toucher, sentir, goûter)
- Permettre un apprentissage par la pratique
- Découvrir le métier de meunier
- Découvrir le mode de fabrication de la farine à travers une expérimentation

Lien avec le programme scolaire :

- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : pratiquer divers usages du langage oral ;
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ;
- Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique : coopérer, exercer des rôles différents complémentaires, élaborer des stratégies pour viser un but ;
- Se repérer dans le temps : consolider la notion de chronologie, construire des relations temporelles de succession, antériorité, postériorité ;
- Se repérer dans l'espace : utiliser des marqueurs spatiaux adaptés dans des récits, descriptions, explications ; élaborer des premiers essais de représentation plane ; découvrir l'environnement proche et des espaces moins familiers, observer des constructions humaines, se questionner.

Matériel :

- Des épis de blé
- Un sac de grains de blé
- Un support très résistant (exemple : planche de bois dans une boîte en carton ; mortier...)
- Un instrument lourd et rigide pour les écraser (marteau ; pierre à la taille de la main...)
- Différents instruments ou contenants utilisés pour moudre les grains : moulin à café ; mixeur électrique ; rouleau film plastique, petits moulins.....
- Un petit récipient pour recueillir la poudre
- Un bol et un tamis (pour le tamisage)
- Un grand cerceau rouge et un grand cerceau jaune.



Déroulé :

1ere étape : Approche par 3 ateliers successifs :

1. Mettre les élèves par binôme et distribuer à chaque binôme un récipient contenant 3 cuillerées de farine. Leur proposer de deviner ce qu'il y a dans le récipient. Ils peuvent toucher, sentir, goûter. Ensuite, proposer une réponse en expliquant pourquoi ils pensent que c'est cela. Conclure par une description sensorielle de la farine que l'on inscrira dans les cahiers ou le cahier de vie de la classe.
2. Mettre sur une table divers aliments transformés contenant et ne contenant pas de farine. Par exemple: un pain, un gâteau, du fromage ou de la compote. Faire nommer les produits aux élèves. Montrer les cerceaux au sol et leur expliquer qu'il faudra se mettre dans un des cerceaux pour répondre à une question : dans le rouge si on répond oui et dans le jaune si on répond non. Poser la question pour chaque aliment "est-ce que c'est fabriqué avec de la farine ?" Leur demander de se placer à chaque fois dans un des cerceaux (en rappelant lequel fait répondre "oui", lequel fait répondre "non"). Nous pourrons poursuivre en invitant les élèves à se questionner sur les autres aliments qu'ils connaissent qui contiennent ou ne contiennent pas de farine. Conclure l'activité en construisant une phrase énumérant les différents produits trouvés nécessitant de la farine pour leur fabrication.
3. A partir du support de la comptine "meunier tu dors" il s'agira ensuite de faire émerger les représentations des élèves. On peut donc leur proposer de chanter cette comptine, puis de les inviter à se questionner : Que raconte cette chanson ? Qu'est ce que fait le meunier ? Comment le fait-il ? Il est possible de poursuivre en présentant une photo d'un meunier en activité en proposant aux élèves de décrire les différentes actions observées. Pour conclure, il sera question de faire prendre conscience aux élèves qu'il faut écraser les céréales pour obtenir de la poudre, écraser des graines pour avoir de la farine.

2eme étape : expérimentation :

1. L'enseignant montre un épi de blé. Elle demande ce que c'est et d'où ça vient et leur demande d'expliquer pourquoi ils pensent cela. Ensuite, résumer en expliquant que le blé est une plante qui porte des "épis" (à décrire, comparer avec d'autres formes, caractériser). Ensuite, demander aux élèves comment faire de la farine avec cet épi de blé. Les laisser s'exprimer librement, et comparer leurs proposition



2. Remettre à chaque binôme des épis de blés, et leur demander de trouver où se cachent les grains de blé. Comment peut-on faire pour les récupérer ? Propositions à trouver : *On peut les décortiquer avec les doigts ou battre les épis sur le bureau puis ramasser les grains qui tombent.*
3. Ensuite, mettre en face des groupes quelques grains de blé. Leur demander : “Comment pouvons- nous réduire en poudre les grains?” *Solution : Il faut les écraser.*
4. Demander ensuite : “De quoi avons-nous besoin pour écraser les grains?” Leur proposer du matériel exposé sur la table, et leur demander d’indiquer le matériel nécessaire (noter avec une gommette de couleur les instruments indiqués). *Matériel proposé: la planche de bois, le mixeur, le moulin à café, le rouleau de film plastique/ la pierre, le marteau pour les écraser et un petit récipient pour recueillir la poudre*
5. Remettre à chaque équipe une poignée de grains et les inviter à produire de la farine. Attention, le grain de blé est dur ! Certains élèves auront de la difficulté à le moudre. Il faut alors leur conseiller de travailler les grains un par un, s’ils utilisent une méthode plus manuelle (avec le marteau, la pierre ou le rouleau de film plastique). L’important est qu’ils parviennent à extraire un peu de farine, ne serait-ce que d’un seul grain.
6. Après expérimentation encadrée par l’institutrice, les grains seront réduits en poudre. On invite les enfants à observer le résultat : Ils doivent constater qu’il reste des impuretés dans la poudre obtenue. Leur proposer ensuite de procéder au tamisage pour séparer la farine des impuretés, du germe et du son. Demander alors aux élèves “De quel matériel avons-nous besoin pour rendre la farine plus fine ?”. Leur demander d’indiquer le matériel nécessaire et les noter à l’aide de gommette d’une autre couleur. Leur faire expliquer pourquoi ils pensent que l’objet conviendrait. *Solution : un bol et un tamis.*



7. Ensuite, faire comparer aux enfants la farine produite par les équipes avec de la farine tout usage (non blanchie) du commerce et leur poser les questions suivantes :

-“Y a-t-il une différence de couleur entre la farine que vos parents achètent pour la maison et celle que nous avons fabriquée (couleur, texture, etc.)”? Réponse: *Oui.*

-“Quelle est la différence de couleur entre les deux farines”? Réponse : *Celle achetée pour la maison est plus blanche.*

-“Pourquoi?” Réponse : *parce qu'elle est mieux tamisée et qu'elle ne contient plus de « débris ».*

-Les 2 farines ont-elles le même goût?” Réponse : *celle du commerce n'a pas de goût et celle que l'on a produite est un peu sucrée.*

-“Que sont ces débris retenus par les tamis ?” Les laisser faire des propositions, puis leur expliquer que *ce sont toutes les petites coquilles de grains de blé qu'on appelle le son, ainsi que le cœur du grain qu'on nomme le germe.*

Évaluation:

Pour finir: Leur faire verbaliser tout ce qui a été vu et appris ; on peut également leur demander de faire un dessin qui raconte ce qu'ils ont retenu de l'activité.

En guise de conclusion et de récapitulatif de ce qui a été appris au cours de l'animation, on peut proposer aux élèves différentes photos montrant les étapes de transformation du grain en farine. A partir de ces photos, on peut proposer aux élèves de les remettre dans l'ordre. Un lien pourra également être fait avec la première partie du processus pédagogique sur le “blé” en y intégrant des photos sur la croissance du blé à remettre également dans l'ordre Chronologique. Les enfants pourront ainsi observer la Chronologie des étapes “de la graine à la farine”.

Pour aller plus loin:

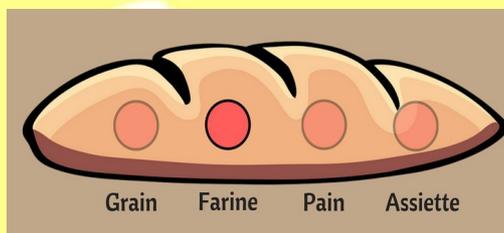
Plus de ressources dans le livret pédagogique “les petits meuniers” :

http://www.clsaglac.com/upload/module/file/m_liste/liste_fichier_1476.pdf

<http://cguizzmo.free.fr/guppy/articles.php?lng=fr&pg=72>

Atelier fabrication de farine

Cycle 2



Prérequis :

Reconnaissance d'un grain de blé (en avoir observé ou vu représenté). Avoir préparé ou vu préparer en classe ou à la maison de la pâte pour la confection de tartes et de gâteaux.

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Objectifs généraux :

- Favoriser l'approche sensorielle (toucher, sentir, goûter)
- Permettre un apprentissage par la pratique
- Découvrir le métier de meunier
- Découvrir le mode de fabrication de la farine à travers une expérimentation

Lien avec le programme scolaire :

- Les langages pour penser et communiquer: Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit
- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe
- Les représentations du monde et de l'activité humaine : découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.

Matériel:

- Des épis de blé
- Un sac de grains de blé
- Un support très résistant (exemple : planche de bois dans une boîte en carton ; mortier...)
- Un instrument lourd et rigide pour les écraser (marteau ; pierre à la taille de la main...)
- Différents instruments ou contenants utilisés pour moudre les grains : moulin à café ; mixeur électrique ; rouleau film plastique...
- Un petit récipient pour recueillir la poudre
- Un bol et un tamis (pour le tamisage)
- Une ligne matérialisant deux camps : le camp des "oui" et le camp des "non".



Déroulé :

1ere étape : Approche

1. Demander aux élèves de faire un travail d'investigation à la maison la veille avec pour consigne : *Faire une liste des aliments présents à la maison contenant de la farine.*
2. Demander aux élèves d'énumérer les aliments qu'ils ont listés. Les noter au tableau.
3. Demander aux élèves s'ils savent comment on appelle la personne qui produit la farine.
Réponse : un meunier

2eme étape : expérimentation

1. L'enseignant montre un épi de blé. Elle demande ce que c'est et d'où ça vient et leur demande d'expliquer pourquoi ils pensent cela. Ensuite, résumer en expliquant que le blé est une plante qui porte des "épis" (à décrire, comparer avec d'autres formes, caractériser). Ensuite, demander aux élèves comment faire de la farine avec cet épi de blé. Les laisser s'exprimer librement, et comparer leurs propositions.
2. Pour comprendre les principales étapes menant à la production de la farine, distribuer feuille d'exercice 1. (Annexe page 55)
3. Remettre à chaque équipe des épis de blés, et leur demander de trouver les grains de blé qui s'y cachent. Interroger les enfants : "Comment peut-on faire pour récupérer les grains ?"
Réponse : On peut les décortiquer avec les doigts ou battre les épis sur le bureau puis ramasser les grains qui tombent.
4. Constituer des petits groupes d'enfants et placer devant eux quelques épis de blé. Après en avoir extrait les grains, leur demander : Comment pouvons nous réduire en poudre les grains?
réponse : Il faut les écraser.
5. Demander aux enfants "de quel matériel avons-nous besoin pour écraser les grains?" Leur proposer du matériel exposé sur la table, et leur demander d'indiquer le matériel nécessaire (noter avec une gommette de couleur jaune les instruments indiqués)
Réponse: la planche de bois, le mixeur, le moulin à café, le rouleau de film plastique/ la pierre, le marteau et un petit récipient pour recueillir la poudre.



6. Une fois que les grains seront réduits en poudre, on doit procéder au tamisage pour séparer la farine des impuretés, du germe et du son. De quel matériel avons-nous besoin pour rendre la farine plus fine ? Leur demander d'indiquer avec leur doigt le matériel nécessaire, et les noter à l'aide de gommette de couleur rouge. *Réponse : un bol et un tamis.*

7. Ensuite, montrer d'autres graines comme : la châtaigne, le riz, le maïs, épeautre, avoine, orge... Demander aux enfants s'ils connaissent ces graines ? Ensuite, interroger leurs représentations : "Pensez-vous qu'il est possible de faire de la farine avec ces différentes graines" ? *Réponse: Oui*

8. Remettre à chaque équipe une poignée différente de grains (exemple : équipe 1, une poignée de grains de blé ; équipe 2, une poignée de grains de riz...) et les inviter à produire de la farine en n'oubliant pas les deux étapes. Attention, le grain de blé est dur ! Certains élèves auront de la difficulté à le moudre. Il faut alors leur conseiller de travailler les grains un par un, s'ils utilisent une méthode plus manuelle (avec le marteau, la pierre ou le rouleau de film plastique). L'important est qu'ils parviennent à extraire un peu de farine, ne serait-ce que d'un seul grain.

9. Lorsque l'ensemble des groupes a terminé d'extraire la farine, comparer la farine produite par les équipes, et leur poser les questions suivantes :

-Qu'est-ce que l'on obtient en broyant ces différentes graines ? *Réponse : on obtient de la farine*

-Est-ce que vous avez tous obtenu un peu de farine avec vos grains ? *réponse libre*

-Est-ce que ça a été dur de moudre la farine manuellement ? *réponse libre*

-Est-ce que ça a été dur de moudre la farine avec une machine électrique ? *réponse libre*



10. . Pour poursuivre , comparer la farine de blé produite par les équipes avec de la farine de blé tout usage (non blanchie) du commerce et leur poser les questions suivantes :

-Y-a-t-il une différence de couleur entre la farine du commerce et celle que nous avons produite (couleur, texture, etc.)? *Réponse: Oui.*

-Quelle est la différence de couleur entre les deux farines? *Réponse: celle du commerce est plus blanche.*

-Quelle est la différence de goût entre les 2 farines ? *Réponse: celle du commerce n'a pas de goût et celle que l'on a produite est un peu sucrée.*

-Pourquoi? *Réponse: parce qu'elle est mieux tamisée et qu'elle ne contient plus de « débris ».*

-Quels sont les débris retenus par les tamis? *Réponse: Ce sont toutes les petites coquilles de grains de blé qu'on appelle le son, ainsi que le cœur du grain qu'on nomme le germe.*

Évaluation :

Il est ensuite possible de poursuivre les échanges avec les enfants. Ainsi, plusieurs questions peuvent être abordées pour favoriser l'expression des enfants et recueillir leurs ressentis sur l'activité : "etes vous surpris de la quantité de grains utilisés pour la quantité finale de farine produite ?", "Qu'est ce qui a été le plus difficile ?", "Quels sont les mots que vous avez appris ?"

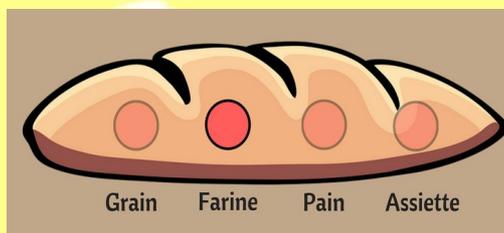
Ensuite, nous pouvons tisser du lien avec la première partie du processus pédagogique vu en amont sur "le blé". Ainsi il sera possible de proposer aux élèves de reconstituer la chronologie des différentes étapes du plant de blé à la farine.

Pour aller plus loin:

Il est possible de consulter la malle pédagogique « EPI » pour plus de ressources. Elle est disponible au REEL 48

Atelier découverte du moulin

Cycle 1 et 2



Prérequis:

Reconnaissance d'un grain de blé (en avoir observé ou vu représenté). Éventuellement avoir quelques notions du processus de fabrication de la farine, par exemple à travers les ateliers de fabrication de la farine vus en classe.

Temps : une demi-journée

Lieu : En classe puis au moulin

Intervenant : Pas d'intervenant en classe (enseignant en autonomie). Au moulin, l'intervention du meunier accompagné de l'enseignant est nécessaire.

Objectifs généraux :

- Découvrir les moulins d'hier et d'aujourd'hui
- Découvrir le métier de meunier à travers une expérimentation
- Favoriser l'approche sensorielle (toucher, sentir, goûter)
- Permettre un apprentissage par la pratique
- Découvrir le mode de fabrication de la farine à travers une expérimentation

Liens avec le programme scolaire :

Cycle 1:

- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : pratiquer divers usages du langage oral ;
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ;
- Explorer le monde : Se repérer dans le temps, sensibiliser à la notion de durée, se repérer dans l'espace, découvrir différents milieux

Cycle 2:

- Les langages pour penser et communiquer: Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit, recopier un texte
- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe
- Les représentations du monde et de l'activité humaine : découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.



Déroulé :

La visite du moulin a été pensée pour les deux cycles réunis (cycle 1 et cycle 2). Nous proposons au préalable de préparer en classe cette visite. La préparation en classe telle que nous la proposons est différente et adaptée pour les cycle 1 et 2.

1ere étape : Préparation de la visite : représentation d'un meunier en classe (cycle 1)

1. Faire émerger les représentations des élèves sur le métier de meunier. S'ils ont vécu l'animation de "Fabrication de la farine en classe", ils auront acquis des notions qui leur permettront d'identifier ce métier. Il s'agira alors de proposer un "rappel" aux élèves de ce qui a été vu durant cette séance. En revanche, si les élèves n'ont pas vécu l'animation "Fabrication de farine en classe", nous pouvons faire émerger leur représentation du métier à partir du support de la comptine "meunier tu dors". On peut donc leur proposer de chanter cette comptine, puis de les inviter à se questionner : Que raconte cette chanson ? Qu'est ce que fait le meunier ? Comment le fait-il ? Il est possible de poursuivre en présentant une photo d'un meunier en activité en proposant aux élèves de décrire les différentes actions observées. Pour conclure, il sera question de faire prendre conscience aux élèves que le métier de meunier consiste à transformer le grain de blé en farine.
2. Questionner les élèves sur l'instrument qu'utilise le meunier pour transformer le grain en farine. *Réponse: un moulin*
3. Ensuite, proposer aux élèves de dessiner un moulin et un meunier. Introduire ensuite la sortie en expliquant aux enfants qu'ils s'apprêtent à aller voir un moulin et le meunier qui y travaille et que ce meunier leur expliquera alors comment il transforme le grain en farine.

1ere étape :Préparation de la visite : Préparation d'un questionnaire pour l'entretien avec le meunier en classe (cycle 2)

1. Expliquer aux élèves qu'ils s'apprêtent à aller rencontrer un meunier qui va leur expliquer son travail, comment fonctionne un moulin et comment il transforme le grain en farine. Si les élèves ont vécu l'animation "Fabrication de la farine en classe", ils auront acquis des notions qui leur permettront d'identifier ce métier. Sinon, quelques notions seront à introduire pour situer le contexte de la visite.



2. Demander aux enfants qu'est ce qu'ils aimeraient découvrir et apprendre pendant la visite. Les inviter à y réfléchir puis, les mettre par binômes. Leur proposer ensuite de formuler par écrit des questions qu'ils aimeraient poser au meunier par rapport à ce qu'ils ont envie de découvrir pendant la visite. On peut proposer aux élèves des pistes pour les aiguiller: questionner sur le métier, sur le moulin, sur la technique de fabrication de la farine etc...
3. Ensuite, les binômes énoncent à voix haute les questions qu'ils ont écrites. En parallèle, l'institutrice note au tableau les questions des groupes et en profite pour les corriger, elle demande ainsi à la classe si la question est bien structurée et pertinente
4. Pour finir, proposer aux élèves de regrouper toutes les questions dans le but d'élaborer un questionnaire pour le meunier. Les élèves recopient le questionnaire écrit au tableau par l'enseignante. Si l'école dispose d'outils informatique, il peut être proposé aux élèves de recopier le questionnaire sur un logiciel adapté de traitement de texte pour ensuite l'imprimer.

2eme étape : Visite du moulin (cycle 1-2)

La visite du moulin doit être préparée et pensée en amont avec l'enseignante et le meunier. Pour préparer la visite et s'assurer du cadre légal de celle ci, vous pouvez vous référer à la page 47 « Réglementation ».

Le contenu de la visite dépendra des moyens sur place. Ainsi, nous recommandons de préparer cette visite en amont avec le meunier dans le but de co-construire son contenu. De ce fait, nous recommandons une première réunion au préalable entre l'enseignante et le meunier. De plus, une visite du lieu pourrait être intéressante dans le but de s'assurer de la capacité du lieu à accueillir des enfants (sécurité, présence de toilettes, accessibilité...)



Pour le contenu, étant donné qu'il est à co-construire, il nous paraît difficile de proposer un déroulé étapes par étapes. Cependant, voici quelques pistes d'activité qu'il est possible de mettre en place:

- Visite explicative du moulin, avec si possible, démonstration étapes par étapes du processus de fabrication de la farine
- Si les enfants ont vécu l'animation "fabrication de la farine en classe" ils peuvent échanger et comparer leur méthode de production et leur farine obtenue avec celle du meunier
- Une entrée historique peut également être envisagée, présentant l'histoire du moulin et son évolution à travers la mécanisation.
- Les élèves peuvent également être "acteurs" de la visite, en réalisant un reportage photo, ou bien une interview du meunier préparée en classe en amont.

Pour aller plus loin :

Plus d'informations concernant les sorties scolaires : Guide Pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière céréalière

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1663-116-guide_accueil-scolaires-professionnels-filiere-cerealiere.pdf

Il est possible de proposer en classe une activité manuelle de fabrication de moulin. Ces différents liens internet proposent des modèles simples à partir de matériaux de récupération :

Cycle 1 : construction de moulin à vent avec des rouleaux de papier toilette

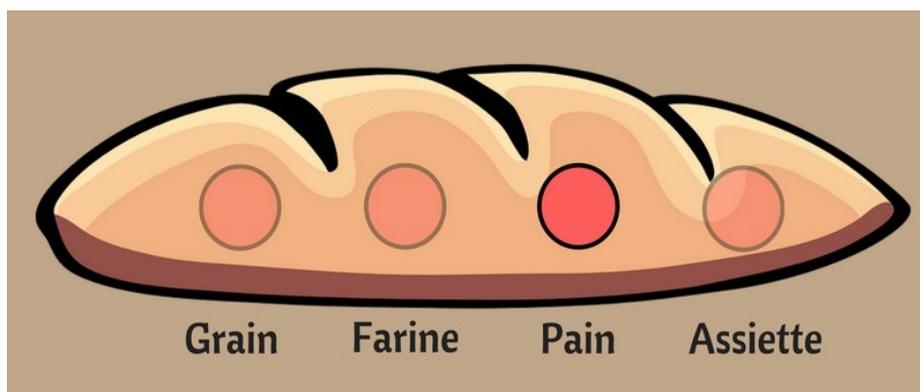
<http://www.cabaneaidees.com/2014/06/moulin-a-vent-a-partir-dun-tube-de-papier-toilette/>

Cycle 2 : construction de moulin à vent avec des bouteilles en plastique

<http://minibouts.canalblog.com/archives/2014/07/23/30302298.html>

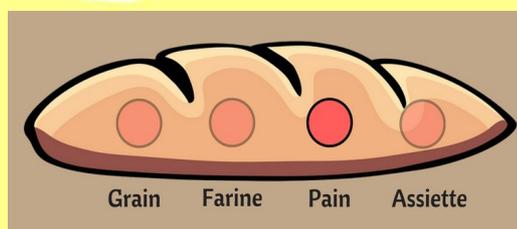


Partie 3 : Le pain



Atelier Pain en classe

Cycle 1



Prérequis :

Pour tisser du lien avec l'ensemble du processus pédagogique, il est pertinent que les enfants aient vécu les animations de la partie "Grain" et de la partie "Farine". Ainsi avoir connaissance d'éléments comme le processus de croissance de la plante, le processus de la transformation du grain en Farine

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignant en autonomie)

Objectifs généraux :

- Favoriser une approche sensorielle (toucher, sentir, goûter)
- Permettre un apprentissage par la pratique
- Découvrir la fabrication du pain à travers une expérimentation

Lien avec le programme scolaire

- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : pratiquer divers usages du langage oral ;
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ; Se repérer dans le temps, sensibiliser à la notion de durée, se repérer dans l'espace.
- Construire les premiers outils pour structurer sa pensée: découvrir les nombres et leur utilisation.

Matériel :

- 4 paquets de farine
- Sel
- levure de Boulangerie
- Eau
- Plusieurs récipients
- 1 Four
- des verres

Déroulé :

1. Faire des groupes de 2 et distribuer un récipient à chaque groupe, puis, énoncer aux enfants la recette du pain. Pour une approche visuelle, l'institutrice peut avoir préparé au préalable des affichettes avec une photo de chaque ingrédient et sa quantité nécessaire inscrite en dessous. Une fois cette recette affichée au mur, procéder à la réalisation de la pâte étapes par étapes.

-Verser 3 verres de farine

-Ajouter 1 cuillère à café de sel

-Ajouter 1 sachet de levure de boulanger

-Ajouter 1 verre d'eau tiède

-On pétrir (montrer le geste aux enfants). On peut, à cette étape, expliquer l'utilité du pétrissage dans la fabrication du pain.

-Chacun fait des boules ou des petits pains. Il est intéressant de proposer aux enfants de réaliser chacun leur pain. Il y aura donc autant de boule de pâte que d'enfants.

-On laisse reposer 1 heure

-On entaille la pâte, puis on fait cuire au four à 230 degrés pendant 25 min avec un petit récipient d'eau dans le four pour éviter que le pain ne sèche.

2. L'institutrice aura préalablement fait une pâte à pain sans levure. Après le repos d'une heure, proposer aux enfants de comparer la pâte qu'ils ont confectionnée avec celle sans levure. Leur demander ce qu'ils remarquent entre la pâte sans levure et avec levure. *Réponse: la pâte sans levure n'a pas gonflé.*

3. Leur poser la question : "à quoi sert la levure ?" *Réponse : à faire gonfler la pâte à pain*

4. Chacun pourra repartir avec son pain et éventuellement son "diplôme de boulanger" que l'institutrice aura préparé au préalable. La recette pourra également être "notée" dans le cahier sous forme de dessins ou d'images à placer dans le bon ordre.

Évaluation:

Une restitution de la recette pourra être faite par un ou des enfants pour expliquer aux parents le processus.

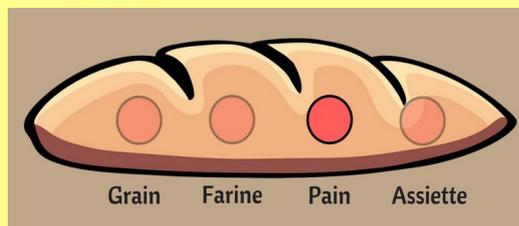
Pour aller plus loin :

L'institutrice pourra inviter les parents à prendre le goûter ensemble, autour d'un chocolat chaud et les petits pains préparés par les enfants. Une restitution de la recette pourra être faite par un ou des enfants pour expliquer aux parents le processus.

<https://ecolelestilleuls.files.wordpress.com/2013/03/farine-pain.pdf>

Atelier Pain en classe

Cycle 2



Prérequis:

Pour tisser du lien avec l'ensemble du processus pédagogique, il est pertinent que les enfants aient vécu les animations de la partie "Grain" et de la partie "Farine". Ainsi avoir connaissance d'éléments comme le processus de croissance de la plante, le processus de la transformation du grain en Farine

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Objectifs généraux :

- Favoriser une approche sensorielle (toucher, sentir, goûter)
- Permettre un apprentissage par la pratique
- Découvrir la fabrication du pain à travers une expérimentation

Lien avec le programme scolaire :

- Les langages pour penser et communiquer: Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit
- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe
- Les représentations du monde et de l'activité humaine : découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.

Matériel :

- 4 paquets de farine
- Sel
- levure de Boulangerie
- Eau
- Plusieurs récipients
- Four
- des verres

Déroulé :



1ere étape : Approche

1. Proposer aux enfants de faire une recherche documentaire à la maison, ou en classe, sur les différentes manières de fabriquer le pain dans le monde. *Réponses possibles: :en Turquie, le pain est cuit dans un récipient en fonte. En Afrique du Nord, le four est creusé dans le sol...*
2. Les enfants exposent en classe le résultat de leurs recherches au reste de la classe, et accrochent un dessin ou photo de sa recherche sur le planisphère (s'il y a un planisphère dans la classe).

2eme étape : Expérimentation

1. Demander aux enfants qu'ils énumèrent tous les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain et noter leurs idées au tableau.

2. Corriger éventuellement cette liste d'ingrédients pour donner la recette exacte. Ensuite, par petits groupes de deux ou trois, les enfants pourront étapes par étapes réaliser leur pâte à pain.

-Verser 3 verres de farine

-Ajouter 1 cuillère à café de sel

-Ajouter 1 sachet de levure de boulanger

-Ajouter 1 verre d'eau tiède

-On pétrir (montrer le geste aux enfants). On peut, à cette étape, expliquer l'utilité du pétrissage dans la fabrication du pain.

-Chacun fait des boules ou des petits pains. Il est intéressant de proposer aux enfants de réaliser chacun leur pain. Il y aura donc autant de boule de pâte que d'enfants.

-On laisse reposer 1 heure

-On entaille la pâte, puis on fait cuire au four à 230 degrés pendant 25 min avec un petit récipient d'eau dans le four pour éviter que le pain ne sèche.

3. Distribuer feuille d'exercice 2 (voir annexe page 57) : individuellement, remettre en place les bonnes étapes de la fabrication du pain.

4. Faire correction par groupe de 2. Puis par groupe classe.



5. L'institutrice aura préalablement fait une pâte à pain sans levure
6. Leur demander de comparer après 1h de repos de la pâte ce qu'ils remarquent entre la pâte sans levure et avec levure. *réponse: la pâte sans levure n'a pas gonflé.*
7. Chacun pourra repartir avec son pain et son diplôme de boulanger, préparé au préalable par l'institutrice.

Évaluation :

Une restitution de la recette pourra être faite par un ou des enfants pour expliquer aux parents le processus de fabrication du pain.

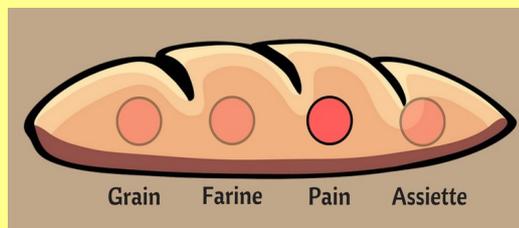
Pour aller plus loin :

L'institutrice pourra inviter les parents à prendre le goûter ensemble, autour d'un chocolat chaud et les petits pains préparés par les enfants.

http://ekldata.com/_2RCffXzkXd7AgI5KyDVU5DpgmA/le-pain-meroute-en-clis.pdf

Faire son pain: Chez le boulanger

Cycle 2



Prérequis:

Pour tisser du lien avec l'ensemble du processus pédagogique, il est pertinent que les enfants aient vécu les animations de la partie "Grain" et de la partie "Farine". Ainsi avoir connaissance d'éléments comme le processus de croissance de la plante, le processus de la transformation du grain en Farine.

Objectifs :

- Favoriser l'approche sensorielle (toucher, sentir, goûter)
- Permettre un apprentissage par la pratique
- Découvrir le métier de boulanger
- Découvrir le mode de fabrication du pain à travers une expérimentation

Liens avec le programme scolaire:

Cycle 1:

- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : pratiquer divers usages du langage oral ;
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques ;
- Explorer le monde : Se repérer dans le temps, sensibiliser à la notion de durée, se repérer dans l'espace, découvrir différents milieux

Cycle 2:

- Les langages pour penser et communiquer: Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral
- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe
- Les représentations du monde et de l'activité humaine : découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.

Déroulé :

En amont de la sortie, prendre contact avec un boulanger qui peut accueillir des groupes. Engager une démarche de co-construction de la séance avec le boulanger pour être sûr que l'activité réponde bien aux attentes de chacun. Discuter des modalités de temps, et insister pour que chaque enfant puisse repartir avec son pain à la maison.



1ere étape : Préparation de la visite en classe: représentation d'un boulanger (cycle 1)

1. Introduction : Leur poser des questions :

-As-tu déjà visité une boulangerie ?

-Que retrouve-t-on dans une boulangerie?

-Quelle sorte de pain préfères-tu ?

-Quels ingrédients utilise-t-on dans une boulangerie ?

-Qui travaille dans une boulangerie ?

2. Questionner les élève sur l'instrument qu'utilise le boulanger pour transformer la pâte en pain. *Réponse: un four*

3. Ensuite, proposer aux élèves de dessiner un four et un boulanger. Introduire ensuite la sortie en expliquant aux enfants qu'ils s'apprêtent à aller voir un boulanger dans son atelier et que ce boulanger leur expliquera alors comment il transforme la pâte en pain.

1ere étape : Préparation de la visite : Préparation d'un questionnaire pour l'entretien avec le boulanger en classe (cycle 2)

1. Expliquer aux élèves qu'ils s'apprêtent à aller rencontrer un boulanger qui va leur expliquer son travail, comment fonctionne son atelier et comment il transforme la farine en pain. Si les élèves ont vécu l'animation "Fabrication du pain en classe", ils auront acquis des notions qui leur permettront d'identifier ce métier. Sinon, quelques notions seront à introduire pour situer le contexte de la visite.

2. Demander aux enfants ce qu'ils aimeraient découvrir et apprendre pendant la visite. Les inviter à y réfléchir puis, les mettre par binômes. Leur proposer ensuite de formuler par écrit des questions qu'ils aimeraient poser au boulanger par rapport à ce qu'ils ont envie de découvrir pendant la visite. On peut proposer aux élèves des pistes pour les aiguiller: questionner sur le métier, sur la technique de fabrication du pain etc...

3. Ensuite, les binômes énoncent à voix haute les questions qu'ils ont écrites. En parallèle, l'institutrice note au tableau les questions des groupes et en profite pour les corriger, elle demande ainsi à la classe si la question est bien structurée et pertinente

4. Pour finir, proposer aux élèves de regrouper toutes les questions dans le but d'élaborer un questionnaire pour le boulanger. Les élèves recopient le questionnaire écrit au tableau par l'enseignante. Si l'école dispose d'outils informatiques, il peut être proposé aux élèves de recopier le questionnaire sur un logiciel adapté de traitement de texte pour ensuite l'imprimer.



2eme étape : Visite de la boulangerie (cycle 1-2)

-La visite de la boulangerie doit être préparée en amont avec l'enseignante et le boulanger. Pour préparer la visite et s'assurer du cadre légal de celle ci, vous pouvez vous référer à la page 47 « Réglementation »

-Le contenu de la visite dépendra des moyens sur place. Ainsi, nous recommandons de préparer cette visite en amont avec le boulanger dans le but de co-construire son contenu. Ainsi nous recommandons une première réunion au préalable entre l'enseignante et le boulanger, ainsi qu'une visite du lieu dans le but de s'assurer de sa capacité d'accueil pour un public enfants (sécurité, présence de toilettes, accessibilité...)

Pour le contenu, étant donné qu'il est à co-construire, il nous paraît difficile de proposer un déroulé étapes par étapes. Cependant, voici quelques pistes d'activité qu'il est possible de mettre en place:

-Visite explicative de la boulangerie, avec si possible, fabrication de leur propre pain étapes par étapes

-Une entrée historique peut également être envisagée, présentant l'histoire du pain et son évolution avec l'utilisation de plusieurs farines

-Les élèves peuvent également être "acteurs" de la visite, en réalisant un reportage photo, ou bien une interview du boulanger préparée en classe en amont.

Évaluation:

- En fin de séance une petite restitution des réponses auprès des parents peut être faite.

-En fin de séance chaque enfant pourrait faire un dessin de son pain avant de faire une dégustation.

Pour aller plus loin :

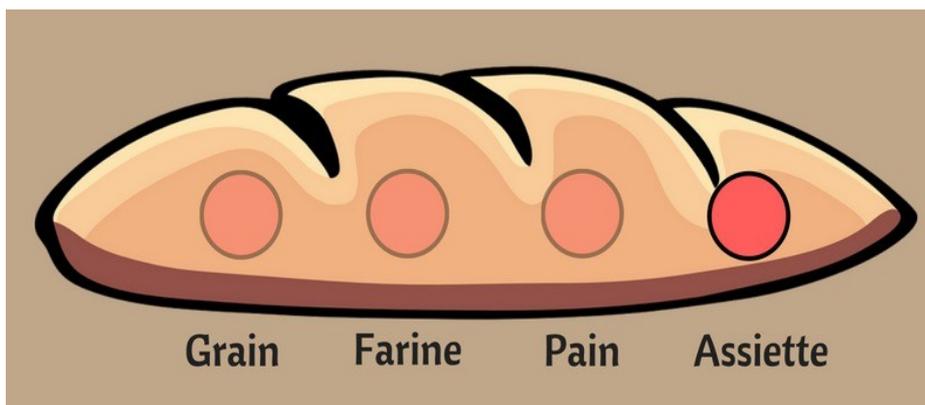
Une vidéo de l'interview entre les enfants et le boulanger, puis de la fabrication du pain pourrait être faite. Un montage pourra être réalisé en vue d'un visionnage en fin d'année.

Référence :

« la grosse faim de p'tit bonhomme » Pierre Delye, 2005

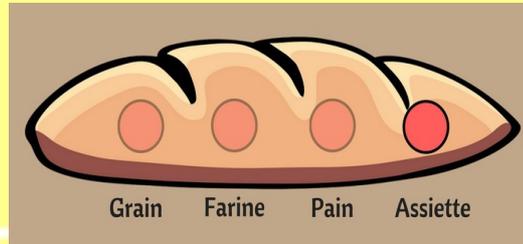


Partie 4 : L'assiette



Atelier sculpture

Cycle 1



Pré-requis :

Pour être en cohérence avec l'ensemble du processus pédagogique, il est pertinent que les enfants aient vécu les animations des parties "Grain", "Farine" et "Pain". Ainsi avoir connaissance d'éléments comme le processus de croissance de la plante, le processus de la transformation du grain en Farine, et avoir expérimenté la fabrication de pain.

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Objectifs généraux :

- Découverte d'outils
- Expression de la créativité
- Recyclage de matériaux perdus

lien avec le programme scolaire:

- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques
- Se repérer dans le temps : consolider la notion de chronologie, construire des relations temporelles de succession, antériorité, postériorité
- Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques: Développer du goût pour les pratiques artistique, Découvrir différentes formes d'expression artistique, vivre et exprimer des émotions, formuler des choix

Matériel :

- poubelle à pain avec du pain durci que l'on aura gardé quelques jours
- limes
- tournevis
- couteaux à beurre



Déroulé :

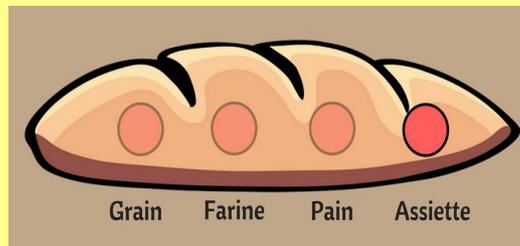
1. Expliquer dans un premier temps l'utilisation de la poubelle pain. Proposer aux enfants d'observer cette poubelle, qui sera remplie. *“Que voyez-vous ?” Réponse : il y a beaucoup de pain dans la poubelle.* Ainsi, permettre aux enfants de prendre conscience de la quantité jetée. Faire émerger des questions sur le gaspillage et ce que l'on pourrait faire du pain plutôt que de le mettre à la poubelle. Insister sur tout le cycle vu avant en appuyant sur le fait que la fabrication du pain est longue (grain, farine) et que c'est dommage d'en gaspiller.
2. Interroger les enfants sur ce que va devenir ce pain que l'on n'a pas mangé . *Réponses possibles: Il va partir à la poubelle, les poules vont le manger...*
3. Expliquer aux enfants que l'on va réutiliser ce pain pour en faire des sculptures. Proposer aux enfants de visionner des images de sculptures.
4. Une fois les enfants installés, leur présenter les différents outils que l'on peut utiliser. Il y aura des limes, des tournevis et des couteaux à beurre. Insister également sur les consignes de sécurité liées à l'utilisation de ces outils. On peut ensuite commencer à réaliser les sculptures. Pour cela on peut limer le pain, le gratter, le creuser, le casser... Un constat doit émerger: *Le pain est devenu très dur et à changer de consistance.*
5. Une fois le travail fini, il faut laisser le pain durcir pour qu'il devienne très résistant. On peut ensuite si on le souhaite le peindre ou le décorer pour continuer à exploiter le côté créatif de l'activité.

Valorisation de l'animation:

Possibilité de faire un reportage photo de l'animation. Un ou deux élèves prennent les photos, qui seront par la suite collées et commentées sur un panneau par leurs camarades

Je ne jette plus !

Cycle 2



Pré-requis :

Pour être en cohérence avec l'ensemble du processus pédagogique, il est pertinent que les enfants aient vécu les animations des parties "Grain", "Farine" et "Pain". Ainsi avoir connaissance d'éléments comme le processus de croissance de la plante, le processus de la transformation du grain en Farine, et avoir expérimenté la fabrication de pain.

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie) mais demande l'implication de plusieurs membres du personnel de l'établissement scolaire.

Objectifs généraux :

- Prendre conscience du gaspillage alimentaire
- S'inscrire dans une démarche citoyenne
- Apprendre à recueillir des informations
- Proposer une solution concrète à un problème identifié

Lien avec le programme scolaire:

- Les représentations du monde et l'activité humaine: découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.
- La formation de la personne et du citoyen: Accès à des valeurs morales, acceptation de l'autre, accéder à une réflexion critique, agir en tant que citoyen, comprendre le bien-commun et le vivre ensemble
- Les méthodes et outils pour apprendre: favoriser la réussite de chacun, utiliser la démarche de projet, développer les compétences méthodologique, améliorer l'efficacité des apprentissages
- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe

Matériel :

- Poubelle à pain bien rempli

Déroulé:

1. Expliquer dans un premier temps l'utilisation de la poubelle pain. Proposer aux enfants d'observer cette poubelle, qui sera remplie. "Que voyez-vous ?" Réponse : *il y a beaucoup de pain dans la poubelle.*

2. Ainsi, permettre aux enfants de prendre conscience de la quantité jetée. Faire émerger des questions sur le gaspillage et ce que l'on pourrait faire du pain plutôt que de le mettre à la poubelle. Insister sur tout le cycle vu avant en appuyant sur le fait que la fabrication du pain est longue (grain, farine) et que c'est dommage d'en gaspiller. Pour les plus grands faire le rapprochement avec une vision globale du monde où certains enfants ne mangent pas à leur faim.

3. Demander aux enfants s'ils connaissent des pratiques qui permettent d'éviter ce gaspillage alimentaire (à la maison, dans la ville, à la cantine... ?)

4. Proposer aux enfants d'aller questionner les gens en dehors de l'école pour savoir comment ils font, s'il existe des techniques à mettre en place pour éviter de gaspiller. Ainsi, on proposera aux enfants de réaliser un petit questionnaire à l'écrit qui permettra d'aller interroger les personnes sur leurs pratiques

5. Une fois le questionnaire prêt on peut définir avec les enfants un parcours pour aller à la rencontre des habitants. On peut même envisager une lecture de carte rapide si le temps le permet. Ainsi les enfants peuvent aller en petits groupes, accompagnés d'un adulte, rencontrer les habitants et les questionner sur leurs pratiques alimentaires et le gaspillage.

6. On procède à une restitution de chaque groupe au groupe-classe des résultats de l'enquête.

7. En fonction des propositions et des réalités de l'établissement, appuyer les élèves dans une démarche qui favorise la réduction de déchets. On peut par exemple proposer un compost, une poubelle à pain que quelqu'un récupère pour des animaux, ou encore une revalorisation du pain en cuisine (pain perdu, pudding...)

8. Une variante est possible en restant à l'école : Un jeu de rôle peut être organisé où chaque agent du personnel de l'établissement prendrait le rôle d'un habitant de la commune. Les enfants iraient donc les interroger plutôt que les habitants extérieurs. Ainsi on peut envisager de créer plusieurs rôles:

-L'habitant "gaspilleur" qui jette tout à la poubelle et n'a pas conscience de la valorisation possible des aliments

-L'agriculteur qui donne les restes de repas à ces animaux, à ses poules

-L'habitant qui utilise le compost

-L'habitant qui adore cuisiner du pain perdu

-La boulangère qui fait don des invendus à des associations

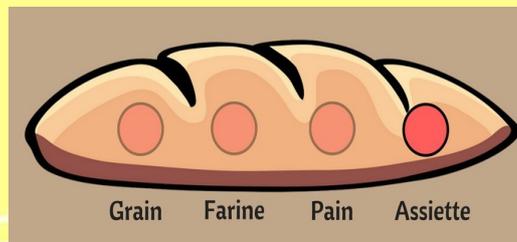
-etc...

Pour aller plus loin:

Suite à ce jeu, une dynamique de changement des pratiques de l'école peut être amorcée. Ainsi, il serait intéressant d'impliquer les enfants dans le projet, et qu'ils deviennent "ambassadeurs du recyclage du pain". Ainsi, ils peuvent être impliqués dans le projet et aller argumenter (avec l'aide et l'appui de l'enseignante) auprès du cuisinier et de la direction pour proposer un projet d'investissement dans un composteur.

Pain perdu ?

Cycle 1 et 2



Pré-requis :

Pour être en cohérence avec l'ensemble du processus pédagogique, il est pertinent que les enfants aient vécu les animations des parties "Grain", "Farine" et "Pain", aient connaissance d'éléments comme le processus de croissance de la plante, le processus de la transformation du grain en Farine, et aient expérimenté la fabrication du pain.

Temps : une demie journée

Lieu : en classe

Intervenant : aucun (activité réalisée par l'enseignante en autonomie)

Objectifs généraux :

- Prendre conscience de la vie des aliments après l'assiette
- Trouver des solutions simple pour limiter le gaspillage
- Réaliser une recette pour valoriser le pain sec
- Proposer une solution concrète à un problème identifié

lien avec le programme scolaire:

Cycle 1:

- Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques: Développer du goût pour les pratiques artistique, Découvrir différentes formes d'expression artistique, vivre et exprimer des émotions, formuler des choix
- Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière : comparer, classer, ordonner les réalités sensorielles, les décrire, les catégoriser ; choisir, utiliser, désigner des outils et des matériaux adaptés à une situation, à des actions techniques spécifiques

Cycle 2:

- La formation de la personne et du citoyen: Accès à des valeurs morales, acceptation de l'autre, accéder à une réflexion critique, agir en tant que citoyen, comprendre le bien-commun et le vivre ensemble
- Les représentations du monde et l'activité humaine: découverte de l'environnement proche et plus éloigné, mobiliser des repères temporels et spatiaux.
- Les systèmes naturels et les systèmes techniques: Questionner le monde, Observer le réel dans le domaine du vivant, la matière et les objets, expérimenter une démarche précise, coopérer et travailler en groupe



Matériel :

- saladiers
- four
- ingrédients (tranche de pain, lait, oeuf, sucre).
- fouet

Déroulé :

1. Expliquer dans un premier temps l'utilisation de la poubelle pain. Proposer aux enfants d'observer cette poubelle, qui sera remplie. *“Que voyez-vous ?” Réponse : il y a beaucoup de pain dans la poubelle.* Ainsi, permettre aux enfants de prendre conscience de la quantité jetée. Faire émerger des questions sur le gaspillage et ce que l'on pourrait faire du pain plutôt que de le mettre à la poubelle. Insister sur tout le cycle vu avant en appuyant sur le fait que la fabrication du pain est longue (grain, farine) et que c'est dommage d'en gaspiller.
2. Pour les plus grands faire le rapprochement avec une vision globale du monde ou certains enfants ne mangent pas à leur faim.
3. Expliquer aux enfants que l'idée est de leur faire réaliser du pain perdu avec le pain récupéré durant la semaine et ensuite de le manger au goûter.
4. Prendre le temps de questionner les enfants *“connaissez vous le pain perdu ?”, “en avez vous déjà mangé” ? “quel est l'intérêt de faire du pain perdu ?”*
5. Ensuite, disposer les ingrédients et suivre la recette étapes par étapes avec les enfants:
 - Fouetter les oeufs (2) avec le sucre (50g) et le lait (30ml)
 - Tremper les tranches de pain rassi dans le mélange
 - Cuire dans une poêle avec une noisette de beurre
6. Une fois le pain perdu réalisé, on demande à chacun, les autres recettes qu'ils connaissent pour réutiliser le pain. Après cela, on peut expliquer les recettes suivantes : pudding, croûton, chapelure et éventuellement pour les cycles 2, leur faire écrire les recettes sous forme de dictée pour garder une trace écrite



7. Il existe également une recette typiquement Lozerienne à base de pain dur: la coupétade. On peut donc proposer cette recette à la place de celle du pain perdu pour valoriser la gastronomie locale. Pour la coupétade:

- Coupez 200g de pain dur en morceaux et mettez le au fond de votre moule.
- Mouillez le pain avec 100 mL de lait froid.
- Ajoutez 100 g de pruneaux et 40g de raisins secs par-dessus.
- Faites bouillir le lait (500 mL) avec une demi-gousse de vanille.
- A coté, battez 3 œufs avec 100g sucre afin d'obtenir un mélange mousseux, puis Versez par dessus le lait bouillant tout en continuant de fouetter.
- Versez ce mélange sur le pain et les fruits secs.
- Le pain a tendance à remonter, aplatissez-le plusieurs fois avec une spatule ou votre main.
- Enfournez four th 170°C pendant 40 minutes.

Valorisation de l'animation:

Il est possible de faire un reportage photo de l'animation. Un ou deux élèves prennent les photos, qui seront par la suite collées et commentées sur un panneau par leurs camarades

Pour aller plus loin :

On peut envisager un goûter partagé avec les parents à la sortie de l'école pour déguster les réalisations. On peut également envisager, durant une autre séance, de créer un petit livre de recette de cuisine qui propose d'utiliser du pain rassi.

Évaluation et valorisation du processus pédagogique



Évaluation du processus pédagogique :

Il s'agit ici d'envisager un bilan global de l'ensemble du cycle pédagogique. Il ne s'agit pas d'envisager cette évaluation sous forme de notes, ou d'acquis / non acquis, mais plutôt d'apprécier la qualité du cycle, selon plusieurs points de vue :

- **Évaluation du projet** : Il s'agira ici de regarder si le projet mené en classe a su répondre aux objectifs fixés par les enseignantes. Par exemple : L'objectif de départ était d'aborder toutes les étapes de fabrication du grain au pain, cet objectif a-t-il été atteint ? Ou bien : l'objectif de départ était de découvrir le métier de meunier, cet objectif a-t-il été atteint ?
- **Évaluation de la qualité des animations** : Il s'agira ici d'observer la qualité des animations proposées dans ce livret. Après une mise en pratique en classe de l'animation, l'objectif sera d'observer l'impact de l'animation sur les élèves : L'animation a-t-elle été adaptée à l'âge des participants ? L'enseignante a-t-elle dû modifier certains aspects de l'animation pour l'adapter à ses élèves ? L'animation a-t-elle été appréciée par les élèves ?

Évaluation de l'impact des animations :

Ici nous n'envisageons pas l'évaluation sous forme de note qui évaluait ce que l'enfant a retenu de l'activité mais plutôt comme des pistes d'actions qui permettent de vérifier que les objectifs ont été atteints et que les enfants se soient appropriés l'animation.

On peut envisager plusieurs façons d'évaluer :

- Remplir des petits questionnaires à construire en réponse aux objectifs
- En fin d'animation, proposer un tour de parole et d'échange sur leurs ressentis par rapport à l'activité vécue.
- Proposer aux enfants de dessiner ce qu'ils ont retenu de la journée et ensuite partager tous les dessins.
- Faire un tour de parole, c'est à dire demander à chacun de s'exprimer sur comment il a vécu la journée,
- Proposer aux enfants de faire une "auto-évaluation" sur leur participation à l'activité

Pour aller plus loin

Pour aller plus loin, voici une liste de quelques ressources en ligne qui ont inspiré notre travail, et qui peuvent constituer une base de ressources pour approfondir le cycle pédagogique « du Gain au Pain »

→ Malle pédagogique « EPI » disponible au REEL 48

→ Mallette pédagogique “Enquêtes d’agriculture” du CIVAM:
<http://accueilpedagogiquealaferme.fr/wakka.php?wiki=MallEttepeda>

→ Guide Pratique de l’accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière céréalière
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1663-l16-guide_accueil-scolaires-professionnels-filiere-cerealiere.pdf

→ “les petits meuniers” :
http://www.clsaglac.com/upload/module/file/m_liste/liste_fichier_1476.pdf

→ <http://cguizzmo.free.fr/guppy/articles.php?lng=fr&pg=72>

→ Cycle 1 : construction de moulin à vent avec des rouleaux de papier toilette
<http://www.cabaneaidees.com/2014/06/moulin-a-vent-a-partir-dun-tube-de-papier-toilette/>

→ Cycle 2 : construction de moulin à vent avec des bouteilles en plastique
<http://minibouts.canalblog.com/archives/2014/07/23/30302298.html>

→ « Le pain »
http://ekladata.com/_2RCffXzkXd7Agl5KyDVU5DpgmA/le-pain-meroute-en-clis.pdf

→ Conte et comptine pour enfants
« la grosse faim de p’tit bonhomme » Pierre Delye, 2005
« comptine : meunier tu dors »

Règlementations

Règlementations en vigueur pour les enseignants :

L'organisation et les objectifs des sorties scolaires sont précisés par la circulaire n° 99-136 du 21/09/1999 modifiée, relative à l'organisation des sorties scolaires dans les écoles maternelles et élémentaires publiques, et par la circulaire n°2013-106 du 16 juillet 2013 relative au transport et à l'encadrement des élèves.

Ces sorties relèvent de la 2^e catégorie, les sorties scolaires occasionnelles sans nuitée, correspondant à des activités d'enseignement sous des formes différentes et dans des lieux offrant des ressources naturelles et culturelles, même organisées sur plusieurs journées consécutives sans hébergement. Ces textes fixent notamment la procédure d'autorisation de la sortie, les modalités du transport et de l'encadrement des élèves, le financement et les questions d'assurances.

L'autorisation de sortie scolaire

La demande d'autorisation pour une sortie scolaire sans nuitée doit être déposée au moins une semaine avant la date de la sortie. Elle est constituée d'un dossier comprenant :

- La demande d'autorisation de sortie occasionnelle sans nuitée
- La fiche d'information sur le transport
- Les pièces administratives précisées dans ces annexes, le cas échéant.

L'autorisation de sortie scolaire est délivrée par le directeur d'école, par écrit, au moins trois jours à l'avance, après avoir vérifié que les conditions de sécurité sont respectées. À cet effet, le directeur d'école doit veiller :

- Aux conditions d'encadrement.
- Aux conditions de transport.
- Aux conditions d'accueil.
- À la nature et aux conditions des activités pratiquées.

Le directeur d'école prend, le plus tôt possible, les contacts nécessaires avec la municipalité pour l'organisation matérielle et financière de la sortie (fourniture d'un moyen de transport par exemple). Pour les sorties sur un lieu situé à proximité de l'école et pour une durée globale qui ne dépasse pas la demi-journée de classe, l'autorisation doit avoir été accordée au préalable par le directeur d'école, sans condition de délai.



L'encadrement :

Pour assurer la sécurité des élèves et le bon déroulement de la sortie scolaire, le ministère de l'Éducation nationale exige que les élèves soient encadrés par deux adultes au moins, dont l'enseignant. Le deuxième adulte peut être un autre enseignant, un aide éducateur, un parent ou autre bénévole.

L'effectif requis en école élémentaire pour une sortie régulière ou occasionnelle sans nuitée est de :

-2 adultes au moins dont le maître de la classe, quel que soit l'effectif de la classe.

-1 adulte supplémentaire pour 15 enfants au-delà de 30 élèves.

Il s'applique y compris pendant le transport. Le chauffeur n'est, en aucun cas, pris en compte dans le taux d'encadrement.

Toutefois, en école élémentaire, l'enseignant peut se rendre seul, avec sa classe, soit à pied soit en car spécialement affrété pour la sortie scolaire, sur un lieu situé à proximité de l'école pour une durée globale qui ne dépasse pas la demi-journée de classe.

Les adultes qui participent à l'encadrement de la vie collective en dehors des périodes d'enseignement doivent y être autorisés par le directeur d'école.

Lors des activités pédagogiques, il incombe à l'enseignant de fixer les conditions d'organisation et d'encadrement des activités. Lorsque la classe est divisée en groupes dispersés, il doit définir préalablement la répartition précise des tâches de chacun. L'enseignant s'assure que les intervenants respectent les conditions d'organisation générale déterminées initialement, et plus particulièrement les conditions de sécurité des élèves. En cas de situation mettant en cause sérieusement la qualité de la séance ou la sécurité des élèves, le maître a tout pouvoir pour suspendre ou interrompre immédiatement l'intervention.

Le transport :

Le départ et le retour se font à l'école. Pour les sorties occasionnelles, à titre dérogatoire, les élèves peuvent cependant être invités à rejoindre un autre lieu de rassemblement après accord exprès des parents. En cas d'impossibilité ou de refus, même d'une seule famille, cette dérogation n'est pas accordée.



Afin d'éviter une perte de temps et une fatigue excessive pour les élèves, il est souhaitable que la durée du déplacement aller-retour ne soit pas supérieure au temps réel de l'activité. L'enseignant, organisateur de la sortie, veille à ce que l'heure de retour indiquée aux familles soit respectée.

Pour les transports en autocar, une liste des élèves, précisant le numéro de téléphone des personnes à contacter, doit être établie au préalable. Elle permettra de compter les enfants à chaque montée dans le véhicule. Pendant le transport, le ou les accompagnateurs doivent se tenir à proximité d'une ou des issues.

L'utilisation des véhicules personnels des enseignants ou accompagnateurs n'est autorisée que comme mesure supplétive, à titre exceptionnel, en cas d'absence d'un transporteur professionnel ou de refus de celui-ci, après autorisation du directeur académique agissant sur délégation du recteur d'académie.

L'assurance des élèves et des accompagnateurs

Si la sortie est obligatoire, aucune souscription d'assurance n'est obligatoire de la part des familles pour leurs enfants. En revanche, si la sortie revêt un caractère facultatif, les enfants doivent être couverts par une assurance responsabilité civile et une assurance individuelle accidents corporels (circulaire n°88-208 du 29 août 1988).

Il appartient à l'enseignant de vérifier avant le départ que, pour tout enfant participant à une sortie scolaire facultative, une assurance a été souscrite. Dans le cas où l'enfant n'est pas assuré, il ne pourra pas participer à la sortie.

Pour les accompagnateurs bénévoles, ces assurances ne sont pas obligatoires mais sont recommandées.

L'information des familles

Les parents doivent être précisément informés des conditions dans lesquelles les sorties sont organisées. S'agissant des sorties facultatives, l'enseignant informe au plus tôt les personnes exerçant l'autorité parentale du projet de sortie.

À cette fin, il leur adresse une note d'information précisant les modalités d'organisation de la sortie (dont les horaires et le lieu de départ et de retour).

Il leur remet également un formulaire d'autorisation de participation d'un élève mineur à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif qu'ils devront retourner daté et signé.



Réglementations en vigueur pour les professionnels :

L'entreprise est tenue de respecter les règles qui s'appliquent à tout établissement :

- Prévoir au minimum un extincteur.
- Au moins un sanitaire doit être accessible.
- Installer un système d'alarme incendie.
- Un téléphone fixe doit être disponible en permanence pour appeler les pompiers.
- Le plan d'évacuation doit être affiché.

Il n'y a aucune autorisation d'ouverture à demander, mais une déclaration d'activité doit être effectuée auprès de la mairie, par courrier (lettre recommandée avec accusé de réception) précisant la nature de l'activité d'accueil ainsi que les modalités de mise en place.

L'assurance

Les assurances scolaires souscrites par les élèves et les accompagnateurs couvrent a priori tous les risques encourus par les visiteurs, notamment les préjudices que les enfants pourraient subir et/ou les dommages qu'ils pourraient causer. La responsabilité civile professionnelle, quant à elle, ne sera valable que si l'activité occasionnelle d'accueil de public est notifiée dans le contrat.

Néanmoins, le directeur du site visité doit contacter sa compagnie d'assurance pour vérifier que son contrat multirisque professionnel couvre bien l'ensemble des activités organisées au cours de la visite, et souscrire une extension si nécessaire.

Recommandations de sécurité et d'hygiène

La prévention des accidents

En dehors des implications évidentes au niveau humain et des conséquences dans le déroulement de la sortie scolaire, un accident pourrait entraîner la responsabilité de l'établissement professionnel. Les dispositions relatives à la sécurité des employés sont bien évidemment de mise durant la sortie scolaire : matériel et équipements aux normes d'utilisation et en bon état, installations électriques vérifiées récemment par un professionnel, etc. De plus, il est nécessaire de prévenir au maximum les risques grâce à un diagnostic préalable des points potentiellement dangereux. Il est vivement conseillé que le professionnel envoie à l'enseignant, avant la sortie, un règlement intérieur de prévention contre les accidents, et qu'il l'affiche à l'entrée du site. Les consignes énoncées oralement à l'arrivée du groupe complètent le dispositif.



Les consignes de sécurité portent sur :

-Les déplacements sur le site : les lieux autorisés et les lieux interdits, l'accompagnement, l'accès aux locaux.

-L'utilisation de matériel : en libre-service, sous surveillance, etc.

Lors des activités pédagogiques de transformation et de dégustation alimentaires, il faut prendre garde :

À l'utilisation d'équipements ou matériels dangereux : pour limiter les risques, l'activité doit être encadrée par un nombre suffisant d'adultes (professionnel, enseignant et/ou intervenant), les manipulations et le matériel doivent être adaptés à l'âge des enfants, les équipements doivent être mis hors tension après utilisation.

Aux sensibilités particulières, notamment les cas d'allergies alimentaires : lors de la préparation de la visite, l'enseignant doit signaler au professionnel les cas d'allergies afin que ce dernier puisse adapter ses activités en conséquence.

Les aménagements :

Avant d'organiser une visite, il est recommandé de faire le diagnostic des points potentiellement dangereux (faire par exemple vérifier les installations électriques par un professionnel). Les lieux dangereux, contenant du matériel ou des produits, doivent être fermés à clé et inaccessibles. Pour prévenir les risques de chute, les accès aux escaliers et trappes dans le sol doivent être condamnés. Le professionnel doit également repérer et sécuriser les clous qui dépassent, les vis mal enfoncées, les portes ou les volets mal accrochés, etc.

Les premiers secours :

Comme pour tout déplacement à l'extérieur de l'école, l'enseignant doit se munir d'une trousse de premiers secours qui doit comporter au minimum (BOEN n°1 du 6 janvier 2001 relatif à l'organisation des soins et des urgences dans les écoles et les établissements publics locaux d'enseignement) :

-Les consignes sur la conduite à tenir en cas d'urgence.

-Un antiseptique.

-Des compresses.

-Des pansements, bandes, écharpes, ciseaux.

-Des gants en latex jetables.

-Les médicaments concernant les enfants ayant un projet d'accueil individualisé.



Un téléphone et les numéros d'urgence. La présence, dans l'équipe d'encadrement, d'un titulaire de l'attestation de formation aux premiers secours (AFPS), d'un titulaire du brevet national des premiers secours (BNPS) ou du brevet national de secourisme (BNS) n'est pas obligatoire sur ce type de sorties. Néanmoins, elle constitue une sécurité supplémentaire.

Les règles d'hygiène :

Une entreprise qui s'ouvre au public doit mettre en place un règlement intérieur à l'attention du public qu'elle accueille et de son personnel. Il concerne les locaux de l'entreprise, les abords de l'entreprise et les conditions vestimentaires. Les consignes d'hygiène mises en place par le professionnel doivent faire l'objet d'un document remis à l'enseignant avant la sortie scolaire. Elles seront également présentées aux enfants, par le professionnel, avant de démarrer la visite (en même temps que les consignes de sécurité), et rappelées avant de débiter toute activité mettant les enfants en contact avec les produits. La visite d'entreprise dans le secteur agroalimentaire n'est pas interdite par des textes réglementaires. Cependant, des dispositions strictes, relatives aux conditions d'hygiène dans ces entreprises, rendent relativement difficile l'accès des ateliers aux visiteurs.

Les ateliers de transformation et de dégustation alimentaire :

Il n'existe pas actuellement de texte réglementant ce type d'activité. Les dangers les plus importants liés aux ateliers de transformation et de dégustation sont :

- Microbiologiques (agents infectieux apportés par l'environnement, les matières premières ou le public).
- Physiques (utilisation d'équipements ou matériels dangereux).
- liés aux sensibilités particulières du public (femmes enceintes, personnes immunodéprimées, allergies...).



Le professionnel doit veiller à respecter les principes suivants :

- Disposer de locaux propres et en bon état d'entretien.
- Avoir un plan de nettoyage adapté et affiché, prévoyant un nettoyage et une désinfection efficaces (indiquant le moyen employé et la fréquence).
- Avoir une bonne gestion de la salle d'activités, si plusieurs groupes se suivent ou si plusieurs activités y ont lieu dans la même journée.
- Nettoyer les plans de travail après chaque opération et vider la poubelle quotidiennement.
- Avoir des points d'eau potable en nombre suffisant dans la salle, avec savon, système d'essuyage des mains et poubelle.
- Dans la mesure du possible, disposer d'un lieu, hors de la salle où sont réalisés les ateliers de transformation et de dégustation, pour déposer les vêtements (manteaux, écharpes).

Les principales règles d'hygiène à mettre en œuvre lors des activités de transformation ou de dégustation sont les suivantes :

Tout « manipulateur » (animateur et enfants) doit se laver les mains avant l'atelier alimentaire, après chaque passage aux toilettes, après avoir manipulé du carton, du matériel sale, des poubelles ou des déchets, et à la fin de l'atelier.

- Bien s'essuyer les pieds avant d'entrer dans la salle.
- Attacher les cheveux longs, et enlever bagues et bracelets.
- Si une personne est enrhumée, elle ne doit pas manipuler les aliments et doit si possible porter un masque.
- Avoir une tenue propre.
- Indiquer, avant la visite, les composants à l'enseignant. Lors de l'atelier, respecter la recette prévue, ne pas remplacer une matière première par une autre, pour éviter les problèmes d'allergie.
- Déguster les produits transformés le plus rapidement possible, et dans tous les cas dans la journée.
- Respecter le principe de marche en avant (les produits propres et transformés ne doivent pas rencontrer les matières premières et les déchets).



Annexes

Annexe 1

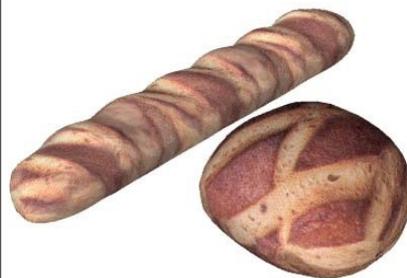
Feuille d'exercice - Atelier fabrication de farine **Cycle 2**



Consignes :

Colle les images dans les cases correspondantes pour reconstituer les étapes de fabrication de la farine

<p>1- Semence :</p> <p>On sème le blé en automne et au printemps. En juillet les épis de blé sont mûrs.</p>	
<p>2- Moisson :</p> <p>On ramasse le blé avec une moissonneuse-batteuse. La moissonneuse- batteuse trie le blé : elle envoie les grains de blé dans un camion qui roule à côté d'elle.</p>	
<p>3- Le broyage :</p> <p>On amène les grains de blé au moulin. Le meunier écrase plusieurs fois les grains de blé pour avoir une farine très blanche.</p>	
<p>4- L'utilisation de la farine :</p> <p>La farine est prête pour faire du pain !</p>	



Annexe 2

Feuille d'exercice - Atelier fabrication du pain Cycle 2



Consignes :

Dans chacune des cases, décrire l'action représentée sur l'image.

