



Fiche pédagogique

« Goûts et saveurs du moulin »

Cycle 3

Après un rappel des 5 sens et une découverte des saveurs, les élèves assistent à la fabrication de l'huile. Les trois huiles vierges produites au Moulin (noix, noisette et colza grillé) sont très gouteuses. L'huile de colza grillé s'accommode parfaitement en salade. Chaque enfant fabrique sa vinaigrette à l'huile de colza grillé selon les règles de l'art.

□ DUREE : 2h00

□ NOTIONS ABORDEES : Les 5 sens, les 4 saveurs, les aliments, la fabrication de l'huile...

□ COMPETENCES ET TACHES POUR LES ELEVES :

Capacité à percevoir les goûts au travers des sens, découverte des 4 saveurs ...

□ DESCRIPTIF DE L'ATELIER :

1ère étape : LES 5 SENS, LES 4 SAVEURS, LE ROLE DE LA LANGUE

Les enfants découvrent l'utilité de leurs 5 sens dans la dégustation d'un produit, ils apprennent à reconnaître les 4 saveurs. Grâce à des jeux ils mettent tout cela en pratique, par exemple ils reconnaissent un aliment uniquement grâce au toucher ou à l'ouïe...

2^{ème} étape : LES OLEAGINEUX ET LE MOULIN

Après avoir identifié les oléagineux utilisés pour fabriquer de l'huile les enfants vont au moulin découvrir la production d'huile de colza grillé avec le maître huilier.

3^{ème} étape : REALISATION D'UNE VINAIGRETTE

Suite au passage au moulin les enfants préparent leur propre sauce vinaigrette avec les produits du moulin, ils l'emportent chez eux pour assaisonner la salade.

La fin de l'atelier est marquée par la remise d'un diplôme de fin petit gourmet.

Remarque :

Deux classes peuvent faire l'atelier en même temps : la première et la seconde étape sont faites en alternance. La dernière étape se fera pour les deux classes ensemble.

□ PREPARATION EN VUE DE L'ATELIER :

Merci de nous faire part de la liste des élèves afin d'imprimer des diplômes personnalisés qui leur seront distribués.