



# Fiche pédagogique

## « Prends-en de la graine ! »

### Cycle 1

Sans graines, pas d'huile ! Mais comment certaines graines se transforment en huile ? C'est ce que les enfants sont amenés à voir et à comprendre grâce à l'atelier « Prends-en de la graine ». Observations et manipulations sont entre autres au programme de cet atelier rythmé sur la découverte des graines et de l'huile. Au moulin, leur sens en éveil, les enfants assistent à la transformation de la graine en huile : pas de baguette magique, mais un savoir-faire unique.

☐ **DUREE** : 1H00/1H15

☐ **NOTIONS ABORDEES** : Les graines (colza, noix, noisette, blé, tournesol), l'huile (utilisations), la transformation de la graine en huile, le moulin et son fonctionnement, les machines par l'intermédiaire des sens (bruits, odeurs...).

☐ **COMPETENCES ET TACHES POUR LES ELEVES** :

Identification, triage, observation et découverte de différentes graines et de leur transformation d'une matière (graine en huile), coopération (travail en groupe) ...

☐ **DESCRIPTIF DE L'ATELIER** :

#### **1<sup>ère</sup> étape : PRESENTATION**

---

L'animateur joue les apprentis magicien pour tenter de transformer des graines en huile devant les enfants. Bien sûr, ça ne fonctionne pas ... puisque c'est au moulin que les graines sont transformées en huile grâce au travail du meunier.

#### **2<sup>ème</sup> étape : DECOUVERTE DES GRAINES**

---

D'abord les enfants doivent par petits groupes trier des graines parmi divers éléments. Puis grâce à un poème, ils ont 3 graines et leur plante à identifier.

#### **3<sup>ème</sup> étape : DECOUVERTE DE L'HUILE**

---

Les enfants écrasent des lentilles et des cerneaux de noix sur du papier. Ils remarquent que pour l'un on a une petite poudre et pour l'autre une tache de gras. L'animateur explique aux enfants l'utilisation de l'huile.

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

---

Les enfants assistent à toutes les étapes de la production de l'huile de colza grillé (de noix ou de noisette) : éclatement des graines, passage sous la meule de pierre, cuisson et pressage et découvrent ainsi la transformation d'une graine en huile. L'animateur insistera aussi sur le côté sensoriel : les bruits, les odeurs... Puis, ils goûtent l'huile dont ils ont vu la fabrication.