



Domaine des Saveurs – Les Planons

Publics concernés

Cycle 2 - Cycle 3 – Cycle 4

Les ateliers sont adaptés en fonction des niveaux des élèves.

Quand ?

En période d'ouverture, tous les jours sauf le mardi.

Durée

Une journée.

Organisation

Chaque classe est encadrée par un médiateur avec le support de l'enseignant et des parents accompagnateurs.

À prévoir

Chaussures confortables et vêtements adaptés à la météo (activité partiellement en extérieur).

Pique-nique (un espace couvert est prévu en cas de pluie).

Bon à savoir

Le beurre réalisé lors de cet atelier n'est pas consommable. Les élèves repartent avec le matériel pour réaliser l'expérience à la maison et pouvoir ainsi goûter leur propre beurre.

Une dégustation de beurre de Bresse est proposée en fin d'atelier. Pensez aux élèves ayant un PAI.

Objectifs pédagogiques

Amener les enfants à :

- Découvrir les étapes de transformation d'un produit familier : le beurre et comprendre le chemin « de la ferme à l'assiette ».
- Réaliser une transformation alimentaire
- Comparer les modes de production modernes et d'autrefois
- Développer leur raisonnement et leur sens de l'observation
- Mobiliser tous leurs sens et développer le vocabulaire lié aux saveurs et au goût.
- Faciliter leur approche d'un musée, lieu d'histoire et d'expression artistique, grâce aux expositions et à la ferme classée aux Monuments Historiques, et à des outils de médiation adaptés à leur âge.

Activités

« Battons le beurre ! » est un atelier pédagogique qui amène les élèves à découvrir le processus de fabrication du beurre d'un point de vue historique et scientifique.

Grâce à la visite de la ferme, les élèves découvrent les espaces de production, le processus du barattage à l'ancienne et les modes de vie à la ferme autrefois.

Ils manipulent ensuite des barattes de la collection pédagogique leur permettant de comprendre les mécanismes d'utilisation de cet outil et de les comparer avec les modes de production actuels.

Par le biais de petites expériences, ils observent la transformation de la crème en beurre, ils s'initient au barattage et découvrent tous les secrets du beurre !

Planning de la journée*

| | Classe 1 | Classe 2 |
|------------|---|--|
| Matin | Arrivée : 10h Accueil – Passage aux vestiaires | |
| | À partir de 10h15 Atelier pédagogique « Battons le beurre ! » | À partir de 10h15 Visite de la ferme des Planons et des espaces d'exposition |
| Pause midi | 12h30 – 13h30 L'aire de pique-nique ou l'espace couvert sont à votre disposition. Possibilité de découverte en autonomie des espaces extérieurs et des espaces d'exposition avec un encadrement par des adultes. Jeux géants à disposition et toilettes à proximité. | |
| Après midi | À partir de 13h30 Visite de la ferme des Planons et des espaces d'exposition | À partir de 13h30 Atelier pédagogique « Battons le beurre ! » |
| | Départ : 16h00 | |

*Planning modifiable en fonction de la provenance des écoles et des impératifs horaires

Conditions de réservation :

Réservation obligatoire.

Tarif : 4€/élève – gratuit pour les enseignants et les accompagnateurs

Le tarif comprend l'atelier pédagogique « Battons le beurre ! », la visite de la ferme des Planons et l'accès à tous les espaces d'exposition.

Règlement sur place par CB, chèque ou espèces.
Paiement différé possible.

Contact et réservations :

Aurora De Gaspari - Tillie

Médiatrice culturelle chargée des jeunes publics
domainesaveurs@ain.fr

ou

03 85 36 38 47

Domaine des Saveurs – Les Planons



987 chemin des Seiglières,
01380 Saint-Cyr-sur-Menthon
France

Tél. + 33 (0)3 85 36 31 22

Coordonnées GPS :
46.282627, 4.986590