



APPRENTI MEUNIER

DESCRIPTION

Coiffés du bonnet de meunier, les enfants découvrent dans le temps et dans le monde la place des farines dans l'alimentation. Ils expérimentent comme le meunier les étapes d'écrasage, de pesage et d'ensachage et repartent avec leur petit sachet de farine.

CYCLE 1

Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître et décrire les principales étapes de fabrication de la farine
- Différencier les graines permettant de faire de la farine
- Comprendre le métier du meunier

Méthodes :

- Fabrication de la farine à l'aide d'outils tel qu'un moulin à café, un tamis et une balance
- Toucher les différentes graines permettant de faire la farine
- Visite du moulin accompagné par un meunier (seulement une partie)

CYCLE 2

Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître et décrire les principales étapes de fabrication de la farine
- Différencier et pouvoir nommer les graines permettant de faire de la farine
- Se questionner sur les farines fabriquées dans d'autres cultures

Méthodes :

- Fabrication de la farine à l'aide d'outils tel qu'un moulin à café, un tamis et une balance
- Jeu autour des différentes farines autour du globe
- Visite du moulin accompagné par un meunier

CYCLE 3

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les différentes farines du monde et les situer géographiquement
- Être capable de situer dans le temps l'évolution des outils et techniques de fabrication de la farine
- Décrire le fonctionnement d'objets techniques et leurs fonctions.

Méthodes :

- Fabrication de la farine à l'aide d'outils tel qu'un moulin à café, un tamis et une balance
- Jeu chronologique sur l'évolution des outils agricoles et de meunerie
- Visite du moulin accompagné par un meunier