

LES SECRETS DU LAIT :

CONSERVATION - TRANSFORMATION

Scolaire cycle 2-3

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre et mettre en œuvre la démarche expérimentale
- Comprendre le phénomène de transformation du lait
- Comprendre que les microorganismes sont utiles dans les transformations alimentaires
- Découvrir par l'expérimentation que les micro-organismes sont vivants



Présentation et déroulement :

Ce projet se déroule en plusieurs séances de 2h . Il permet aux enfants de découvrir l'origine du lait et des produits que l'on peut en tirer. La visite d'une ferme, d'une fromagerie... peuvent enrichir le travail. Fabriquer du beurre, du fromage, des yaourts seront des expériences enrichissantes pour ce jeune public !

Lien avec les programmes scolaires :

Cycle 2 : Questionner le monde selon B.O n°11 26 novembre 2015

Domaine du socle 4 : Pratiquer des démarches scientifiques

Domaine du socle 2 : S'approprier des outils et des méthodes

Cycle 3 : Sciences et technologie selon B.O n°11 26 novembre 2015

Domaine du socle 4 : Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques

Domaine du socle 2 : S'approprier des outils et des méthodes

Domaine du socle 1 : Pratiquer des langages