

- L'atelier de transformation du fruit en jus se déroule sur une demi-journée à l'école, basé sur la participation active, l'expérimentation et le travail collectif.
- Se relayer autour de la râpe, pour tourner la manivelle, écouter chanter le pressoir, goûter, sentir les fruits de la nature.
- Présentation et histoire du matériel traditionnel de production, explication de l'organisation puis participation à chaque étape sous divers ateliers.
- Intervenant : Association « Une Farandole »
- Cycles : 2 et 3
- Nombre de séances par animation : 1
- Saisonnalité des séances d'animation : automne
- Durée de chaque animation 2,5 h
- Tarif pour la classe : 125€

Description :

Sur une demi-journée, le groupe naviguera entre 4 ateliers

- Nettoyage et tri des fruits de leur récolte
- Broyage des fruits à la râpe manuelle
- Pressage de la mixture avec pressoir manuel
- Mise en bouteille du jus.



Objectifs pédagogiques :

- Sensibiliser à la production « maison », fabrication de ses mains
- Découvrir la provenance du jus de fruit
- Susciter des émotions nouvelles (alimentation, préservation de notre éco système...)
- Développer des notions d'entraide, de responsabilité et d'autonomie
- Fournir aux enseignants une base pratique pour les apprentissages fondamentaux
- Encourager la consommation de produits frais et locaux
- Découvrir différents outils et objets techniques traditionnels de transformation
- Valoriser les fruits récoltés en fonction des variétés