



QUE FAIRE AVEC UNE POMME ?



Atelier adapté selon le cycle scolaire

<p>Durée : 2h Nombre d'animateurs : 1</p>	
Finalité :	<ul style="list-style-type: none">- Découvrir l'environnement de la ferme : les arbres et les produits.
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">- Découvrir une activité secondaire sur l'exploitation- Découvrir la transformation de la pomme et la conservation
Objectifs opérationnels :	<p><i>Savoir :</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Connaître l'organisation de la ferme à chaque période de l'année- Connaître les différentes races de pommes <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Ramasser les pommes- Faire du jus de pomme- La conservation des jus- Faire de la compote et des tartes <p><i>Savoir être :</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Respecter les règles sanitaires et d'hygiène
Liens avec les programmes scolaires :	<ul style="list-style-type: none">- Connaître les rythmes temporels : saisons, mois...- Découverte de l'environnement autour de la ferme- Découvrir des saveurs : goûter, sentir, toucher

<p>Déroulement de l'animation :</p>	<p>Accueil. Présentation de la ferme, des différentes variétés de pommes et leur utilisation : éventuellement les goûter.</p> <p><u>Le matin :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ramassage des pommes- Broyage- Pressage- Mise en bouteille et étiquetage <p><u>L'après midi :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Confection de compotes, tarte ou autre- Goûter avec les produits fabriqués
--	---