

DU TRAVAIL DE L'AGRICULTEUR AU TRAVAIL DE L'OENOLOGUE

Atelier adapté selon le cycle scolaire



<p>Durée : 3h Nombre d'animateurs : 1</p>	
Finalité :	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir une plante et les produits que l'on peut en tirer
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir le cycle de vie d'une plante - Découvrir les différents modes de transformation de cette plante - Découvrir les interactions entre le paysage et l'agriculteur
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 processus de transformation du fruit <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ramasser du raisin - Faire du jus de raisin et effectuer toutes les étapes jusqu'au vin - Conservations des jus <p><i>Savoir être :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles de sécurité, sanitaire et d'hygiène - Travailler en collectivité
Liens avec les programmes scolaires :	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir les rythmes temporels : mois, saisons,... - Respect de l'environnement : plantes, animaux,... - Nutrition et chaîne alimentaire - Responsabilité de chacun dans la société

**Déroulement de
l'animation :**

Cet atelier s'effectue sous la forme de cycles de visites (3 visites)

Durant les vendanges :

- Ramasser du raisin (à la main et à la machine)
- Pressurage

En hiver :

- Travail sur le cycle de vie de la plante
- Taille
- Travail sur le goût et l'odorat

En été :

- Travail sur le cycle de vie de la plante
- Recherche des amis et ennemis de la plante
- Travail sur les auxiliaires de la plante