



LE JUS DE 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 <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

**Déroulement de
l'animation :**

- Ramasser les pommes : 2 caisses
- Les pommes sont râpées
- Le pressoir : les enfants participent et les exploitants expliquent toutes les parties et les actions sur le pressoir
- Mise en bouteille du jus : processus de conservation
- Goûter le jus avec du pain d'épice