



De la ferme au petit déjeuner

CYCLE 3

GAEC DU SILLON

Thèmes abordés	Programmes scolaires	Méthodes pédagogiques
Le cycle du lait	<p><u>Sciences expérimentales et technologie:</u> Apprendre quelques notions d'hygiène et de conservation. Découvrir la composition du lait</p>	<p><u>Participation active et éveil des sens :</u> Sentir le lait. Toucher le lait. Comparer les températures. Nommer tous les produits issus du lait</p>
La salle de traite	<p><u>Sciences expérimentales et technologie:</u> Découvrir des objets techniques et comprendre leur fonctionnement. Découvrir l'importance de l'hygiène et du bien-être animal.</p>	<p><u>Participation active:</u> Observer l'anatomie de la vache. (trayons, mamelles) Les enfants peuvent traire à la main et toucher le lait sorti du pis devant eux. Sentir l'aspiration de la machine pour comprendre le mécanisme.</p>
L'étable: du veau à la vache	<p><u>Sciences expérimentales et technologie:</u> Découvrir les caractéristiques du veau : sa morphologie, son alimentation et son environnement. <u>Découvrir du monde :</u> Découvrir les différentes races de vaches, leur alimentation, la digestion et la rumination. Aborder la notion de traçabilité</p>	<p><u>Participation active:</u> Caresser le veau. Sentir la succion avec un doigt. Toucher et sentir le foin, les céréales, la paille et la luzerne. Approcher les vaches. Ecouter le langage de la vache. Donner à manger aux vaches. Observer leur comportement. Observer la boucle d'oreille.</p>
Les autres animaux de la ferme	<p><u>Sciences expérimentales et technologie:</u> Découvrir les caractéristiques du vivant à travers les lapins et les cochons. Découvrir leurs modes de reproduction</p>	<p><u>Participation active :</u> Nommer le mâle et la femelle Comprendre l'utilité de l'animal. Prendre un lapin dans les mains. Sentir les odeurs des animaux.</p>
Le stockage des céréales	<p><u>Sciences expérimentales et technologie:</u> Découvrir les stades de développement du végétal à travers les céréales: de la graine à la transformation.</p>	<p><u>Participation active:</u> Toucher les graines et reconnaître leurs formes. Observer les différentes couleurs. Toucher, sentir et goûter les produits transformés.</p>