

Table de découverte Produits laitiers

Patrimoine, culture
scientifique et technique



Table de découverte

Cycles : 2 et 3

*Durée de la séance : 45 min.
Nombre de séances : 3*

Contexte

La table de découverte « produits laitiers » est une activité qui permet la découverte du patrimoine des produits laitiers. C'est la diversité de produits sur une table de découverte qui permet de les mettre en valeur pour le plaisir des yeux et pour développer la curiosité de l'enfant. Cette activité permet de découvrir cette diversité tout en présentant leur qualité gustative et nutritionnelle et en les plaçant au sein de l'alimentation de l'enfant et lors des différents temps de consommation.

Objectifs

Niveau d'objectif : connaissance et attitude

Conditions de réussite :

Vigilance sur les allergies alimentaires des enfants

Objectif d'éducation nutritionnelle

- Développer la connaissance et la curiosité des enfants sur la diversité des produits laitiers
- Communiquer sur les recommandations nutritionnelles

Objectifs pédagogiques

- Observer la diversité des couleurs, des formes et des textures des produits laitiers
- Connaître les types de fabrication, les formes de conservation et de consommation
- Développer la connaissance de la provenance des produits (animal, exploitation laitière, métier d'éleveur, transport, laiterie)

Matériel et préparation

Composer la table de découvertes en prenant 2 ou 3 produits laitiers dans chacune des familles de produits. Sur la table, il est important de les présenter groupés par famille avec une étiquette pour chaque produit :

- Famille Lait (lait cru, lait frais pasteurisé, lait stérilisé, lait stérilisé UHT)
- Famille Ultra-frais laitier (yaourts, petit-suisse, fromage blanc, fromage frais)
- Famille Desserts lactés frais (crème dessert, flan, riz au lait, mousse au chocolat)
- Famille fromages (pâte molle fleurie ; pâte molle croute lavée ; pâte pressée cuite ; pâte pressée non cuite ; pâte persillée ; chèvre ; fondu)
- Famille « matières grasses » issues du lait (crème fraîche épaisse, crème liquide UHT, beurres)

Déroulement

Séance 1 : Une très grande famille

L'objectif de cette séance est de faire découvrir la richesse et la diversité des familles de produits laitiers

Pour chaque famille, la découverte se fait en trois temps :

-sur le nom de la famille

-sur la connaissance des aliments : les enfants nomment les aliments qu'ils connaissent et pour les inconnus, des petites étiquettes peuvent être faites.

-sur les caractéristiques visuelles de chaque famille, selon les formes et volumes, les couleurs, l'apparence.

Des photos de chaque famille peuvent être réalisées pour pouvoir mémoriser la table de la découverte et prolonger l'activité à d'autres séances.

Séance 2 : De la vache à la table

L'objectif de cette séance est de connaître les procédés de fabrication des produits laitiers.

A partir d'un portrait chinois « Si j'étais un produit laitier, je serais... », les enfants peuvent reconstituer, en collage sur une feuille, les différentes étapes de fabrication des produits laitiers.

Pour chaque famille de produits, des images de chaque étape de procédé de fabrication seront disponibles (pré-dessinées sur une feuille A3 et à découper pour chaque séance)

Après explication des différents procédés, les enfants doivent coller sur une feuille blanche et pour chaque famille, l'image de la famille de produits laitiers et les images découpées correspondant aux étapes de fabrication et disposées dans l'ordre.

Variante

Une fois le procédé de fabrication reconstitué pour chaque famille, la séance 3 serait d'illustrer les feuilles de chaque famille en dessinant des paysages, usines, prairies, vaches et les transformer en tableau qui pourraient servir de décoration en classe.

Ressources :

- Fiche de présentation « Les familles de produits laitiers »
- Schéma des procédés de fabrication par famille de produits
- Images à découper, à partir du schéma des procédés, de chaque étape de procédé de fabrication par famille

Recommandation nationale :

ALIMENTATION

Produits laitiers

3 ou 4 par jour

Pour en savoir plus : Fiche connaissance A1