



La pomme : fruit local aux mille recettes

Module de printemps

Finalités :

Faire le lien entre la nourriture consommée et les végétaux cultivés ou les animaux dont on prend soin.

Expliquer que la manière de cultiver et de transformer ce végétal (ou d'élever l'animal) influe sur la qualité gustative, sanitaire et nutritive de l'aliment.

Aborder l'impact de la qualité nutritive de l'aliment et l'équilibre de l'alimentation sur notre santé.

Objectifs pédagogiques :

1. Comprendre comment la culture du pommier en agriculture biologique est nécessaire le maintien d'un écosystème :
 - notion de chaîne alimentaire
 - notion de prédateurs/ auxiliaires (tous les insectes ne sont pas des prédateurs !)
 - notion de lutte biologique
2. Connaître la fabrication du cidre et du jus de pomme
3. Savoir goûter un aliment à base de pomme et reconnaître les 4 saveurs. Savoir lire une étiquette de jus de pomme.

Durée : 1h30 heures

Âges concernés : CE1 CE2 CM1 CM2 et 6ème

Effectif : mini d'enfant : 10
maxi d'enfant : 30

Tarif : 7€/ enfant

Horaire : 9h30-12h ou 13h30-16h

www.cidrerie-delabaie.com



Sur la D 786 suivre ces panneaux

