

Découverte de la fabrication du jus de pomme



Finalités :

Faire la relation entre une culture dans un champ et ce que l'on consomme.

Objectifs pédagogiques :

En repartant les enfants auront les notions suivantes :

- Obj 1 La récolte des pommes et le goût des pommes
- Obj 2 La fabrication du jus de pomme
- Le goût du jus de pomme 100% pur jus !
- Retenir que la fabrication du jus de pomme se réalise en 5 étapes :
1 : récolter ,2 : trier, 3 : laver, 4 : râper, 5 : presser

Descriptif, outils :

- Ramassage des pommes avec un âne
- Préparation des pommes
- Pressurage des pommes par devinette
- Dégustation du jus de pomme

Durée : 2 heures environ

Âges concernés : 3 à 10 ans

Nombre : mini d'enfant : 10
maxi d'enfant : 15

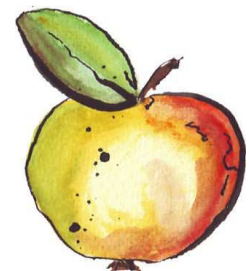
Si plus de 15 enfants, on fait deux groupes pour le pressurage, (l'autre groupe s'occupant des ânes)

Tarif : 7€/ enfant

Horaire : 10h-12h ou 14h-16h, possibilité de prendre
Goûter de crêpe et une bolée de jus de pomme (4 euros)



Sur la D 786 suivre ces panneaux



www.cidrierie-delabaie.com