

PROJET DE LA FLEUR AU FROMAGE



Cycle 2/3

Thème : Risques naturels et changement climatique

Projet encadré par Alizée CHARAUX- GOOD, accompagnatrice en moyenne montagne et enseignante en Physique-Chimie

Séance 1: Les prairies de plaine (½ journée à proximité de l'école)

- Découverte de la diversité florale à côté de l'école
- Identification de quelques familles / espèces avec des clefs adaptées.
- Récolte raisonnée, dans le respect des espèces protégées pour réaliser un herbier.
- Lien entre fleurs, insectes pollinisateurs et biodiversité



Séance 2 : Expériences à proximité de l'école (1/2 journée)

Manipulation et expériences autour de la transformation de la matière

- Fabrication du beurre avec une baratte
- Travail sur les états de la matière et sur les mélanges (homogène/hétérogène) et leur séparation.
- Découverte des étapes de la fabrication d'un fromage.



Séance 3 : L'alpage. (1 journée en montagne)

- Découverte des fleurs des alpages donnant du goût au fromage
- Observation du milieu, des pratiques humaines, des adaptations des êtres vivants.
- Lecture de paysage
- Présentation du pastoralisme / techniques d'élevage
- Visite d'une ferme en option (suivant le lieu de la randonnée)



530€

Possibilité de s'adapter et de ne faire que certaines séances.

Le contenu peut également être remodelé pour tenir compte du niveau scolaire.

Contactez moi : contact@lessentiersdalizee.fr

06 61 61 72 48

