



Mallette pédagogique « Les céréales du petit déjeuner » (n°32)

DESCRIPTIF :

La mallette « Les céréales du petit déjeuner » propose un protocole d'expérimentation sur 4 séances, accompagné du matériel nécessaire à leur mise en place.

Elle permet d'aborder différentes notions, par le biais d'observations et d'expériences :

- Présentation générale des céréales
- Identification des céréales et répartition géographique dans le Monde
- Transformation du grain de blé en farine
- Transformation du maïs en maïs soufflé
- Apports énergétiques des céréales
- Apports du petit déjeuner : sucres lents, sucres rapides, glucides, lipides.



Les activités sont en lien avec le programme scolaire et des ressources complémentaires sont disponibles à Terre des Sciences (voir ci-dessous).

PUBLIC CONCERNE : Cycle 3

CONDITIONNEMENT : 1 mallette plastique transparente 80 x 45 x 35 cm



CONTENU :

Documents :

- Chemise 1 (noire) : 6 affiches plastifiées avec gommettes noires
- Chemise 2 (orange) : 6 affiches plastifiées avec gommettes oranges
- Chemise 3 (bleue) : 6 affiches plastifiées avec gommettes bleues
- Chemise 4 (mauve) : 6 affiches plastifiées avec gommettes mauves
- Chemise 5 (jaune) : 6 affiches plastifiées avec gommettes jaunes
- Chemise 6 (rouge) : 6 affiches plastifiées avec gommettes rouges

- Chemise A (rose) : descriptif céréales – 5 fiches avec gommettes roses
- Chemise B (verte) : planche céréales – 6 fiches avec gommettes vertes

- Protocole d'expérimentation (livret) avec description des 4 séances + conclusions + ressources + annexes 1 à 4.

- Photocopies Annexe 2 – séance 1 (petit tableau) : n° du sac – identification de la céréale

- 6 dossiers de 5 fiches photocopiés (pastilles noires) : zones de culture des céréales
- 2 grandes feuilles A3 [annexe 4'] + 26 fiches A4 [annexe 4]
- 1 livret pédagogique Kellogg's « Les petits secrets d'une bonne croissance »
- 2 affiches : « A quoi servent les aliments »
- 1 vidéo VHS : C'est pas sorcier : du blé au pain

Matériel :

- 6 ardoises avec feuilles planisphère (zones de culture)
- 1 planche bois (apports journaliers)

- 1 boîte d'aimants (séance 1) : 6 x 4 aimants à graines, 4 aimants noirs
- 4 gobelets plastifiés (sucres lents, sucres rapides)
- 1 passoire métallique
- 1 balance
- 1 cuillère plastique
- 1 moulin à café à l'ancienne
- 1 paquet de Frosties (consommable à renouveler)
- 1 paquet de Chocapics (consommable à renouveler)
- 1 petite boîte de BN Petit Déjeuner
- 1 tube à essai maïs, destiné à la transformation en pop-corn
- 2 tubes à essai blé destiné à la transformation en farine et de semis
- 9 petits pots de céréales : (maïs, seigle, triticale, sarrasin = blé noir, avoine, quinoa, riz, orge, sorgho)
- 2 petits pots : séance 4 (sable bleu, sable jaune)
- 4 petits sacs noirs numérotés de 1 à 4
- 1 petit pot de blé = froment

RESSOURCE À ACHETER PAR L'EMPRUNTEUR

- 1 sachet Chocapic
- 1 sachet de Frosties
- 1 sachet de sucre

RESERVE :

- 1 paquet de blé
- 1 paquet d'orge à germer
- 1 sachet de maïs
- 1 sachet de blé
- 1 sachet de blé noir (sarrasin)
- 1 sachet d'orge.

FICHE TECHNIQUE : Accès à une prise électrique et un point d'eau.

RESSOURCES COMPLEMENTAIRES DISPONIBLES A TERRE DES SCIENCES :

Expositions :

- « Sucres ... en corps »
- « L'équilibre alimentaire, n'en faites pas tout un plat »
- « Nourrir les hommes »

Mallettes pédagogiques :

- « Les céréales du monde »
- « Alimentation et digestion »
- « Echantillons de céréales »
- « Documents sur les céréales »