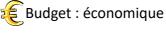
#### Compagnie La Prima Porta- Atelier pédagogique et clownesque

Atelier 2 : l'Origine animale des aliments – Le lait et ses dérivés

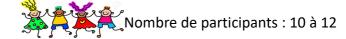


6-20 ans en IME 6-11 ans en périscolaire





Durée de l'atelier : 1H30



### Objectifs:

- Connaître l'origine animale des aliments.
- Savoir les étapes de la transformation du lait.
- Identifier les différents dérivés du lait.
- · Lire les emballages alimentaires.

#### Travail en amont :

• L'animateur devra aller chercher sur internet les bruitages des animaux suivants : cheval, mouton, chèvre, poule et vache et imprimer des photos de ces animaux.

<u>Remarque</u>: nous vous conseillons le site suivant: lasonothèque.org

- Imprimer des photos du parcours du lait jusqu'au supermarché : traite de la vache, transport du lait en camion, usine à lait, mise en bouteille, vente en supermarché.
- Prévoir des emballages alimentaires de produits contenant du lait : beurre, crème fraîche, yaourt, fromage, céréales.
- Disposer 2 à 3 tables pour l'installation des enfants.
- Prévoir un rétroprojecteur et un écran pour le visionnage de la vidéo.
- Chercher un support vidéo, nous conseillons le dvd suivant : « C'est bon Saison 1 », une série de Jacques Rémy Girerd avec la voix de Jean-Pierre Coffe et la complicité d'Anne-Sophie Pic. Série produite par Folimage. <u>Chapitre dédié au lait</u>.
- S'assurer que le lieu dans lequel se déroulera le solo de clown et l'atelier pratique et sensoriel réunisse des conditions optimales tel que l'espace (à peu près 50 m²).

<u>Remarque</u>: il est préférable que les ateliers se déroulent dans des lieux associés à des temps calmes afin que la concentration des enfants soit optimale. Nous déconseillons la salle de gymnase associée au défoulement. **Pour l'expression corporelle**, l'idéal est que celle-ci se déroule dans une salle dédiée à la psychomotricité.

#### Poser le cadre :

Afin que les ateliers se passent dans le calme et que les enfants restent concentrés, nous vous conseillons de poser un cadre avant le début des ateliers :

- Rappeler aux enfants qu'il est nécessaire de lever le doigt avant de participer afin que chacun puisse être entendu.
- Bien écouter ses camarades et attendre que se soit l'adulte qui interroge.

# Ne pas oublier :

Achats :	Matériel nécessaire :
-Lait de vache entier	-Sons de la ferme
-Lait de brebis	-Enceintes + rallonge+ ordinateur portable
-Lait de chèvre	-Photos animaux de la ferme
	-Fiches pédagogiques
	-50 verres en plastique transparents + 1 marqueur
	-Emballages alimentaires contenant du lait et ses
	dérivés
	-Eau
	-Loupes

### Déroulé des ateliers :

# 1) 10 à 15 min de solo clownesque (ou autre approche artistique\*):



Chef Ratatouille introduit la thématique aux enfants. Il pose dans un cadre bienveillant les premières bases. Il explique de manière ludique et interactive le parcours du lait depuis les pis de la vache jusqu'au supermarché. Les enfants peuvent le rejoindre sur scène s'ils le souhaitent.

\*L'animateur peut très bien introduire l'atelier avec une lecture, une chanson ou tout autre support qui lui semble adapté. L'essentiel étant qu'il se sente à l'aise avec ce support.

# 2) 30 à 40 min d'atelier pratique et sensoriel :

Les enfants se transforment en véritables petits scientifiques, les cinq sens sont à l'honneur!.



 L'atelier commence par une courte vidéo, des questions sont ensuite posées par l'animateur afin de s'assurer que chaque enfant a compris le contenu de celle-ci.



- Ensuite, les enfants ferment les yeux, écoutent des sons qui correspondent aux bruits des animaux de la ferme et doivent les reconnaître.
- Dans un deuxième temps, ils les désignent sur les photos.

<u>Remarque</u>: Afin de consolider ces notions, l'animateur peut poser les questions suivantes:

-Où trouve-t-on ces animaux ? À la ferme, à la campagne.
-Quels sont les aliments produits à la ferme ? Origine végétale (légumes, fruits, céréales) / Origine animale (lait, œuf, viande).



Diviser le groupe d'enfants en deux. **Distribuer les images** correspondant au parcours du lait vers le supermarché et demander aux enfants de les **remettre** dans l'ordre.

**Image 1**: traite de la vache.

**Image 2**: transport du lait en camion.

Image 3 : usine à lait.

Image 4 : mise en bouteille.Image 5 : vente en supermarché.

 Verser les trois types de lait dans des gobelets transparents. Demander aux enfants d'observer les différents types de lait, de les sentir et enfin, de les goûter.







<u>Remarque</u>: Afin que les différentes sortes de lait soient reconnaissables, il est préférable de marquer au préalable les initiales du lait au marqueur sur les gobelets (« V » pour vache, « B » pour brebis et « C » pour chèvre).



Montrer les emballages alimentaires aux enfants et leurs demander si cet aliment contient du lait ou non.

<u>Remarque</u>: si le groupe d'enfants est non lecteur, il est préférable de prendre des emballages sur lesquels figurent des pictogrammes et/ou des dessins afin de faciliter la recherche des enfants.

# 3) 30 min d'expression corporelle :

Il s'agit de reprendre avec les enfants ce qu'ils viennent de voir en atelier par le corps.



**En cercle**: Tous les enfants se tiennent par la main. Fermer les yeux et se concentrer sur sa respiration. Exercices de relaxation.

Mimer: Les enfants se mettent en ligne, l'une en face de l'autre:

- 1 ligne mime le fermier qui donne à manger à ses vaches et l'autre mime des vaches qui font « meuh » puis inverser les lignes.
- Mimer : la traite de la vache.
- Mimer : la conduite du camion de lait qui va à l'usine.
- Porter les caisses avec les bouteilles de lait de l'usine dans un camion : 1 adulte peut imiter le camion afin d'être un repère pour les enfants.
- Mimer : conduite du camion vers un supermarché.
- Mimer : vente du lait
- Mimer : boire le lait
- Mimer un produit laitier : 1 bouteille de lait, un pack de yaourts, un grand yaourt.

Dans l'espace, les enfants marchent tout doucement, quand l'animatrice tape des mains, les enfants peuvent mimer au choix :

- Boire du lait
- Traire la vache
- Vache



#### Contact:

Compagnie La Prima Porta compagnielaprimaporta@gmail.com www.laprimaporta.com

Support créé en 2015.