



## ATELIERS PÉDAGOGIQUES À LA BERGERIE

### DE LA BREBIS À L'HOMME...

La bergerie Grain d'orge est un petit élevage de brebis laitières. Tout le lait produit est transformé sur la ferme en yaourts, desserts lactés et fromages.

La bergerie Grain d'Orge adhère aux principes d'une agriculture paysanne, biologique, respectueuse des sols, du végétal, des animaux et de l'humain. Les brebis sont nourries à l'herbe sur des prairies naturelles bordées de haies, et au foin.

**Nolwenn Renaud**, l'animatrice nature et éducation à l'environnement de Graine de Coquelicot, vous invite à découvrir la bergerie et son environnement, et vous propose de mener en parallèle de cette visite des ateliers pédagogiques en autonomie, afin d'accueillir votre classe de cycle 1 et 2.

## Coordonnées :

Adresse :  
Lieu-dit 8 La chaîne Rambourg  
35140 Mézières-sur-Couesnon

Téléphone :  
Nolwenn Renaud - 06 14 52 18 11

Site internet :  
Bergerie : [www.bergerie-go.fr](http://www.bergerie-go.fr)  
Animation : [www.grainedecoquelicot.fr](http://www.grainedecoquelicot.fr)

Page facebook Bergerie :  
<https://www.facebook.com/bergerieGraindOrge>

Page facebook Graine de Coquelicot :  
<https://www.facebook.com/GraineDeCoquelicot>



Graine de Coquelicot

# BERGERIE GRAIN D'ORGE

## Ateliers pédagogiques

Ateliers autonomes à destination  
des élèves de Cycle 1 (PS - MS - GS)  
et Cycle 2 (CP - CE)



Animation autonome, menée par l'encadrant du groupe, réalisée en parallèle de la visite commentée de la Bergerie Grain d'Orge.

Matériel et consignes sont mis à disposition de l'enseignant.



# ATELIERS PÉDAGOGIQUES À LA BERGERIE

## LES ENJEUX

- **Mobiliser le langage** à travers la description de sensations - tactiles, visuelles, olfactives - et l'écoute ou la lecture d'informations ; enrichir son lexique.
- **Se repérer dans le temps** à travers les différentes étapes de transformation, appréhender la notion de durée ; comprendre comment l'homme a découvert et développé ces procédés à travers l'Histoire.
- **Découvrir le monde vivant** par une approche tactile ; s'interroger sur les questions nutritionnelles, l'origine de produits transformés d'origine animale.
- **Explorer la matière** à travers une activité de transvasement d'un élément transformé (lait caillé), la manipulation d'échantillons de matière (laine).

## LE DÉROULEMENT

Lors de l'accueil du groupe, la classe est invitée à se séparer en deux groupes. L'un ira en visite dans la bergerie pendant que l'autre réalisera l'activité autonome, puis inversement.

Ces deux activités sont complémentaires, la visite de la bergerie étant axée sur la production laitière (journée d'une brebis et cycle de reproduction, étapes de transformation du lait, localisation des différents espaces de la bergerie).

Lorsque les deux groupes ont réalisé l'activité autonome et la visite de la bergerie, l'animatrice reprend la main lors du regroupement de l'ensemble de la classe et conclut la visite par une dégustation de produits de la ferme si la saison le permet.

## ATELIER 30-45 MINUTES



### Le lait

#### OBJECTIFS

Découvrir une étape de la transformation du lait en fromage ; poser des bases de questionnement sur l'origine des aliments ; expérimenter une approche sensorielle autour du toucher.

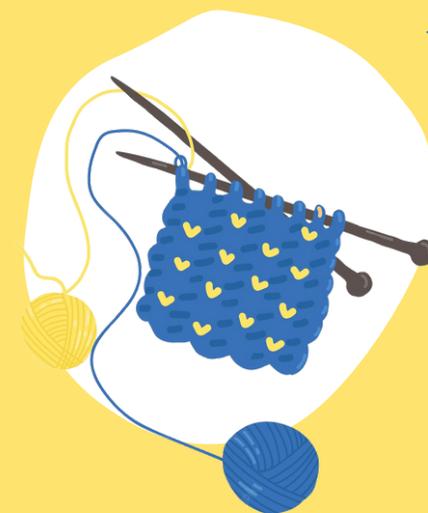
#### MATÉRIEL

1 saladier de lait caillé,  
1 couteau, des faisselles, des plateaux,  
Des enveloppes pour l'activité de prolongement,  
Grille réponse pour l'adulte accompagnateur.

#### DÉROULEMENT

Les élèves vont découvrir la technique de fabrication du fromage en observant et manipulant un échantillon de lait caillé. À l'issue de l'atelier ils pourront s'interroger sur la chronologie des étapes de fabrication du fromage.

## ATELIER 30-45 MINUTES



### La laine

#### OBJECTIFS

Découvrir différentes fibres végétales et animales et leur utilisation ; poser des bases de questionnement sur l'origine des textiles ; expérimenter une approche sensorielle autour du toucher, de la vue, de l'odorat.

#### MATÉRIEL

Photos numérotées,  
Étiquettes "nom", étiquettes "informations",  
Échantillons de laine et fibres brutes,  
Échantillons de laine et fibres filées,  
Grille réponse pour l'adulte accompagnateur.

#### DÉROULEMENT

Les élèves vont être amenés à réaliser progressivement le tri et le classement de divers échantillons de laine, en s'appuyant sur leurs perceptions sensorielles. À l'issue de l'atelier, ils découvriront le procédé du filage de la laine.

