

La grande histoire d'une petite saucisse.

Istor bras ur silzigenn vihan.

Aujourd'hui, quand on demande à un enfant d'où vient sa viande, ses légumes ou son yaourt, il n'est pas rare d'entendre pour réponse : du supermarché ! Voici donc une animation ayant pour but de rappeler aux petits (et parfois au plus grands) d'où vient ce que nous mangeons.

Nous produisons sur notre ferme des porcs : reproduction et engraissement. Nous faisons abattre nos bêtes avant de les transformer à la ferme puis de vendre nos viandes et charcuteries sur les marchés. L'occasion de présenter un circuit complet, du champ à l'assiette.

Durée de l'animation : 1h00 / 1h30

Niveau : cycle 3 (adaptable en cycle 2) / collègue

Objectif(s) :

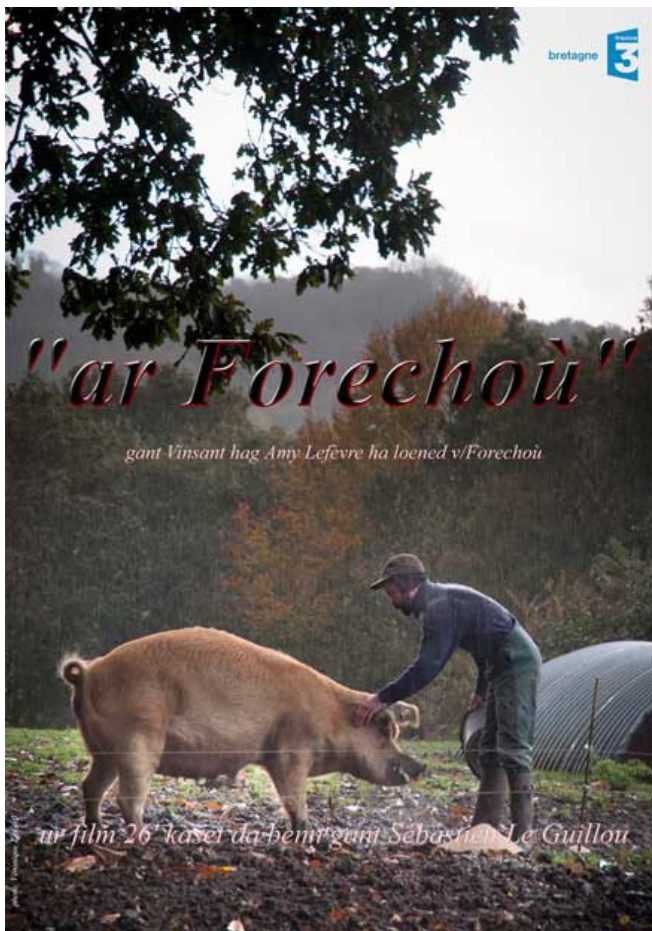
- Prendre conscience de l'origine des aliments.
- Prendre conscience du travail nécessaire avant l'arrivée des produits sur notre table.

Déroulement de l'animation.

étapes	activités	durée
1. Présentation du projet.	Placer au bout de la frise un dessin représentant une assiette contenant une saucisse. Expliquer l'objectif de l'activité : compléter « l'histoire » de la saucisse. Que faut-il faire pour avoir une saucisse ? De quoi a-t-on besoin ? Quelle sont les étapes de la fabrication ?	5 min
2. Visionnage du film documentaire.	Pour répondre à toutes ses questions et compléter la frise de « la grande histoire d'une petite saucisse », les enfants vont regarder un petit documentaire tourné sur la ferme durant l'hiver 2013-2014.	26 min
3. Compléter la frise en petit groupe.	Les élèves (répartis en petits groupes) complètent la frise de « la grande histoire d'une petite saucisse ».	10 min
4. Compléter la frise commune.	Il s'agit de compléter la frise murale. Chaque groupe propose une étape de l'histoire de la saucisse. On peut imposer un ordre (de la fin vers le début ou du début vers la fin) où laisser au élève le choix de citer des étapes en fonction de leurs envies.	20 min
5. Bilan	Une fois la frise complétée, c'est le moment de faire un bilan. Combien de temps faut-il prévoir pour fabriquer sa propre saucisse ? Que faut-il avoir ? Que faut-il apprendre ? C'est également l'occasion de faire une ouverture sur les autres produits : les légumes, les produits laitiers, le pain, ...	10 min

Les documents utilisés pendant l'animation seront fournis à l'enseignant (sur une clé USB à fournir) pour une éventuelle réutilisation en classe.

L'animation peut se dérouler à la ferme ou à l'école (sous réserve du matériel nécessaire)



Voici le support vidéo de l'activité.

Un documentaire de 26 minutes réalisé sur l'exploitation durant l'hiver 2013 – 2014 par Sébastien Le Guillou pour les programmes en langue bretonne de France 3.

Le film (en breton) pourra être visionné avec ou sans sous titre.

Voici la frise de la grande histoire d'une petite saucisse à réaliser lors de l'animation. La frise peut être réalisée en français ou en breton.

