

3- Bilan du projet & Journée portes ouvertes

Auteurs : Françoise Hurtrelle([plus d'infos](#))

Résumé : Les élèves ont été ravis, lors d'une journée "portes ouvertes", de présenter à leurs familles tout leur savoir en la matière en invitant les adultes à mettre à leur tour "la main à la pâte".

Publication : 1 Avril 2001

Bilan du projet

Acquisition de savoir-faire.

- Dans les gestes :
Pour enlever la balle du grain
"C'est plus facile de souffler dessus. Ca va plus vite que trier."

Pour écraser le blé avec les galets : adaptation du geste à la fonction d'écraser.
"On ne tape pas, on frotte, on écrase avec le petit galet." (avec celui du dessus)

- Dans le choix des outils. Adaptation à la fonction.
Choix du moulin à café électrique pour avoir du blé bien écrasé.
Choix du tamis le plus fin pour avoir une farine plus blanche.

Acquisition dans le domaine de la compréhension et de la connaissance

Développement de l'esprit critique.

- Les semis : prise de conscience qu'une graine donne naissance à une plante, que la plante naît, vit et meurt, d'où la nécessité d'arroser, de la mettre à la lumière.
- Le blé dans la terre sèche n'a pas germé.
- Le blé dans le pot enfermé dans le placard a germé et grandi. Mais les pousses étaient jaunes au lieu d'être vertes et elles ont fané très vite. *" Il faut pas la mettre dans le noir "* Dylan

Les moulins

Johnny : "les meules c'est comme nous avec les galets, ça écrase."

Ridwan : "celle en dessous elle bouge pas. Celle d'en haut elle tourne"

Yohan : "c'était dans le temps qu'on faisait comme ça." (à propos de la visite du moulin)

- Intérêt pour les documentaires : davantage de consultations, de recherche.
- Les enfants comparent les actions, les outils d'autrefois, à celles faites en classe, à celles faites aujourd'hui. Charly montre une reproduction du travail dans les champs : "C'est mieux avec la moissonneuse-batteuse. C'était long avant. Ils devaient être fatigués avant les hommes. "

Davantage de curiosité technologique et de questionnement.

Avant d'aller visiter le moulin et avant de travailler avec les engrenages, les enfants ne s'étaient jamais posés la question de savoir :

- comment le moulin à café fonctionnait.
- comment ça écrasait.
- pour eux le moulin à café écrasait, c'est tout, le fonctionnement ne les intéressait pas.

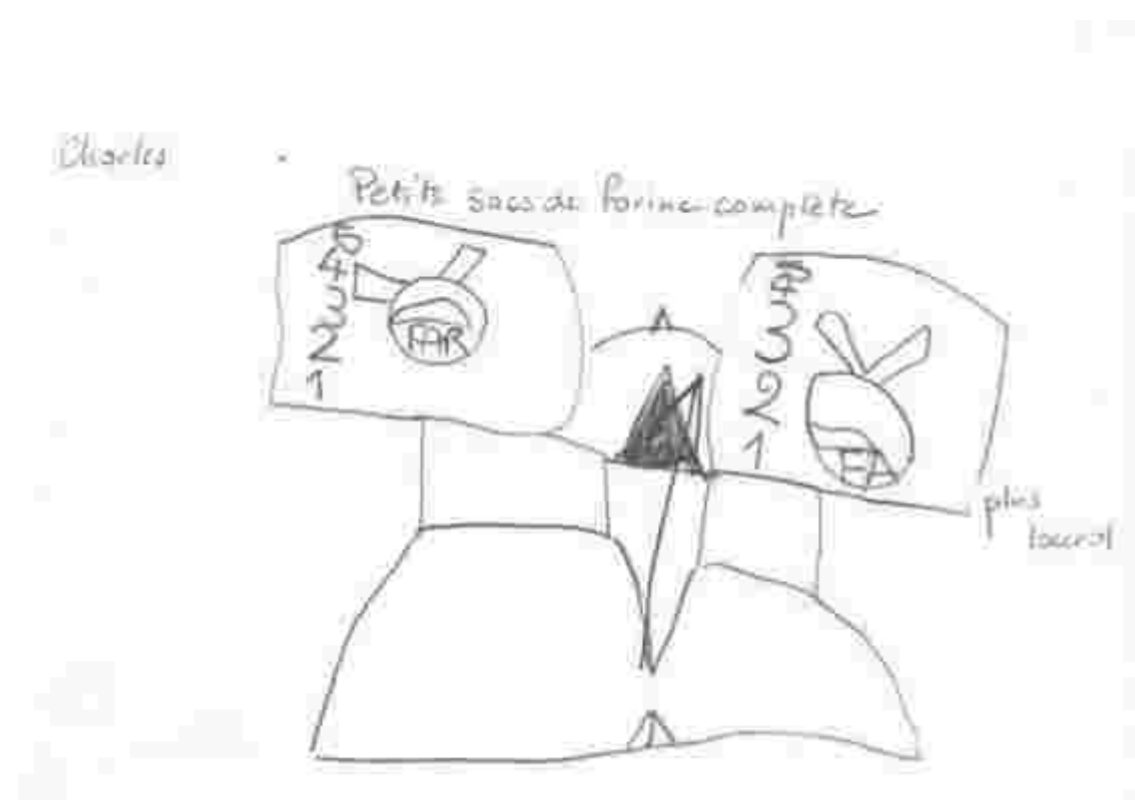
Prolongements envisageables

Les engrenages à partir du moulin



La balance à partir de la pesée du blé, de la farine, du pain

Construction et expérimentation avec différents types de balance.



Observation avec des loupes du blé, de la farine, du son et représentation par le dessin.

Fabrication d'un pain de graines et de grains pour nourrir les oiseaux l'hiver.

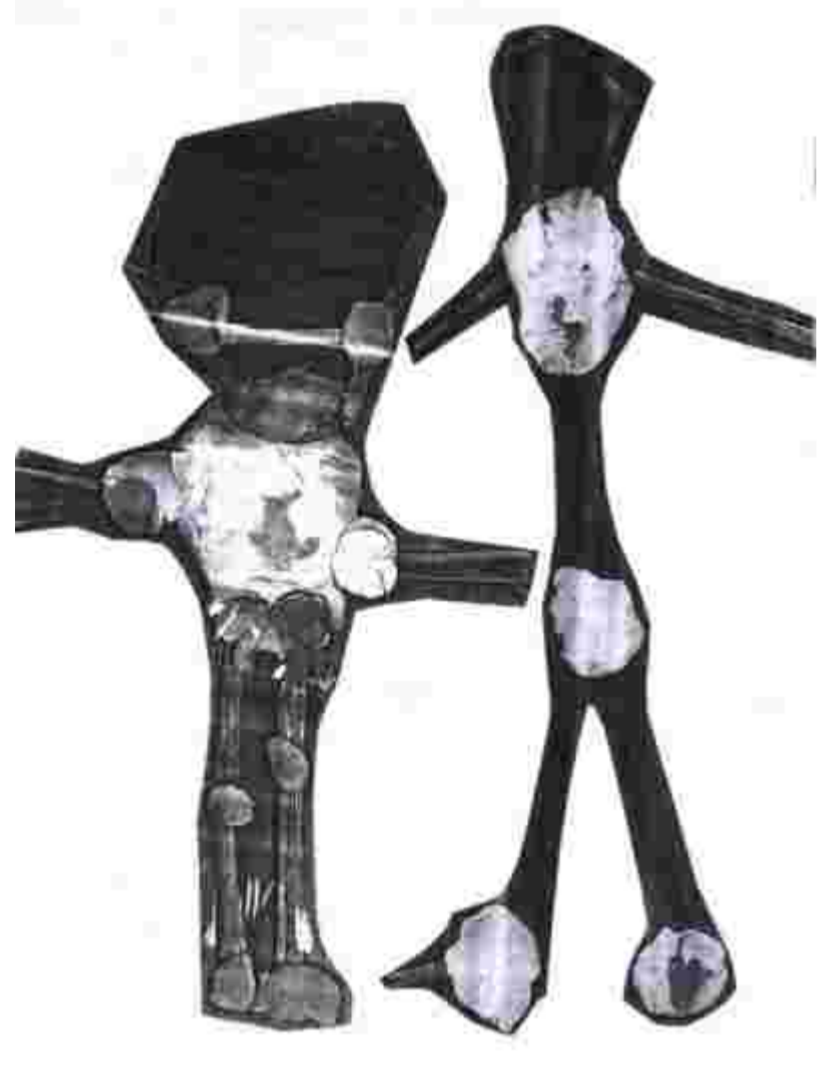
Rendre la graisse liquide en chauffant et solide en refroidissant.

Le blé comme nourriture pour les animaux et plus particulièrement pour la poule que nous avons dans la cour.

Utilisation de la paille et du son.

Activités culinaires : gâteaux, crêpes...

En arts plastiques : réalisations diverses avec la paille et les graines.



La journée portes ouvertes

Objectifs

- Faire participer les parents au projet.
- Leur montrer le savoir-faire de leurs enfants.
- A partir d'un épi de blé, l'enfant va reprendre toutes les étapes de transformation, pour faire de la farine. (Anticipation chronologique)
- Fabriquer du pain à partir:
 - de farine complète (celle qui a été fabriquée au moulin à eau).
 - de farine tamisée.

Organisation

Les enfants, d'après leur choix sont répartis dans les ateliers.

1 - Atelier : du blé à la farine.

2 - Atelier : de la farine au pain.

Matériel

Galets, différents moulins, différents tamis, passoirs, saladiers, cuillères, assiettes, gobelets.

Déroulement :

Premier atelier - du blé à la farine

Chaque enfant reçoit des épis de blé et va changer d'atelier à son rythme et au fur et à mesure de ses besoins.

Plusieurs activités sont à accomplir dans la chronologie des actions :

1 : Égrainer son épi

Addons

- 2 : Séparer le grain de la balle : en soufflant dessus.
- 3 : Écraser le blé pour avoir de la farine : avec les galets, les moulins à café manuel ou électrique.
- 4 : Tamiser la farine obtenue avec les tamis, les passoirs, le moulin à tamiser.

Au fur et à mesure que les enfants ont fabriqué leur farine, ils animent un atelier pâte à sel avec les parents.

Deuxième atelier : de la farine au pain

Fabrication du pain complet, à partir de la farine du moulin à eau d'Ablon. Fabrication du pain blanc.

Bilan de la journée

- Difficultés : installation matérielle à bien prévoir de façon à ce que les enfants soient tous actifs en même temps avec le matériel spécifique.
- Bilan positif :
 - Les enfants ont mené leur activité à terme.
 - Les enfants ont été heureux de voir l'intérêt de leurs parents pour leurs activités.
 - Les parents ont mis "la main à la pâte".
 - Les parents ont apprécié l'après-midi portes ouvertes
 - La séquence a duré plus d'une heure, tous les enfants ont été très actifs dans une ambiance très calme.

Voir Aussi

[29 notions-clefs : les mouvements de la Terre](#)

14/04/09

[Calendriers, miroirs du ciel et des cultures](#)

01/04/09

[Alternance de la journée et de la nuit](#)

01/09/00

[Les saisons sur Terre](#)

01/09/00

Du même auteur

[Mais d'où vient le pain de ma tartine ?](#)

01/04/01

Commentaires

Aucun commentaire

Source URL: <https://www.fondation-lamap.org/fr/page/11127/3-bilan-du-projet-journee-portes-ouvertes>