



## Fabrication beurre



**Durée de la séance : 0h45 - 1h**  
**Nombre de participants : 1 classe**  
**Public cible : Maternelles**



### Objectifs pédagogiques de la séance :

- Sensibiliser à l'importance du petit déjeuner équilibré
  - Explorer les 5 sens
- Sensibiliser au plaisir et à la convivialité



### Préparation en amont :

#### Matériel nécessaire :

Prévoir 2 types de pains spéciaux pour la dégustation (seigle, maïs, complet...)

Crème fraîche épaisse 40% de matière grasse (Isigny)

Glaçon

Pot de confiture (en verre) avec couvercle



### Déroulé de la séance :

- Lire une histoire ou proposer un temps d'échange autour du petit déjeuner, aborder l'importance d'un bon petit déjeuner (avec présence de produits laitiers, produits fruitiers, et produits céréaliers),
- Faire des groupes de 5/6 enfants.
- Déposer 1 cuillère à soupe de crème + 1 ou 2 glaçons par pot. Secouer énergiquement pendant 5 à 10 min (Astuce : alterner 1 enfant, 1 adulte pour un résultat garanti).
- Une fois le beurre réalisé, tartiner le sur un morceau de pain et déguster avec les 5 sens (d'abord on voit, puis on touche, on sent...)



### Pour aller plus loin:

- Aborder l'hygiène bucco-dentaire en fin de séance
- Construire un set de table du petit-déjeuner équilibré pour introduire la séance