

Les élèves de 10P de Laure Bouchard

Aujourd'hui, la classe de Laure Bouchard est venue à la ferme pour découvrir le module: Parlons du hamburger ☐

La première partie de la matinée s'est déroulée sur le thème du pain. Nous avons parlé des différentes céréales, de la culture à la récolte. Du prix du blé conventionnel et bio ainsi que de leurs rendements. Pour clore ce chapitre nous avons fabriqué notre pâte à pain. ☐

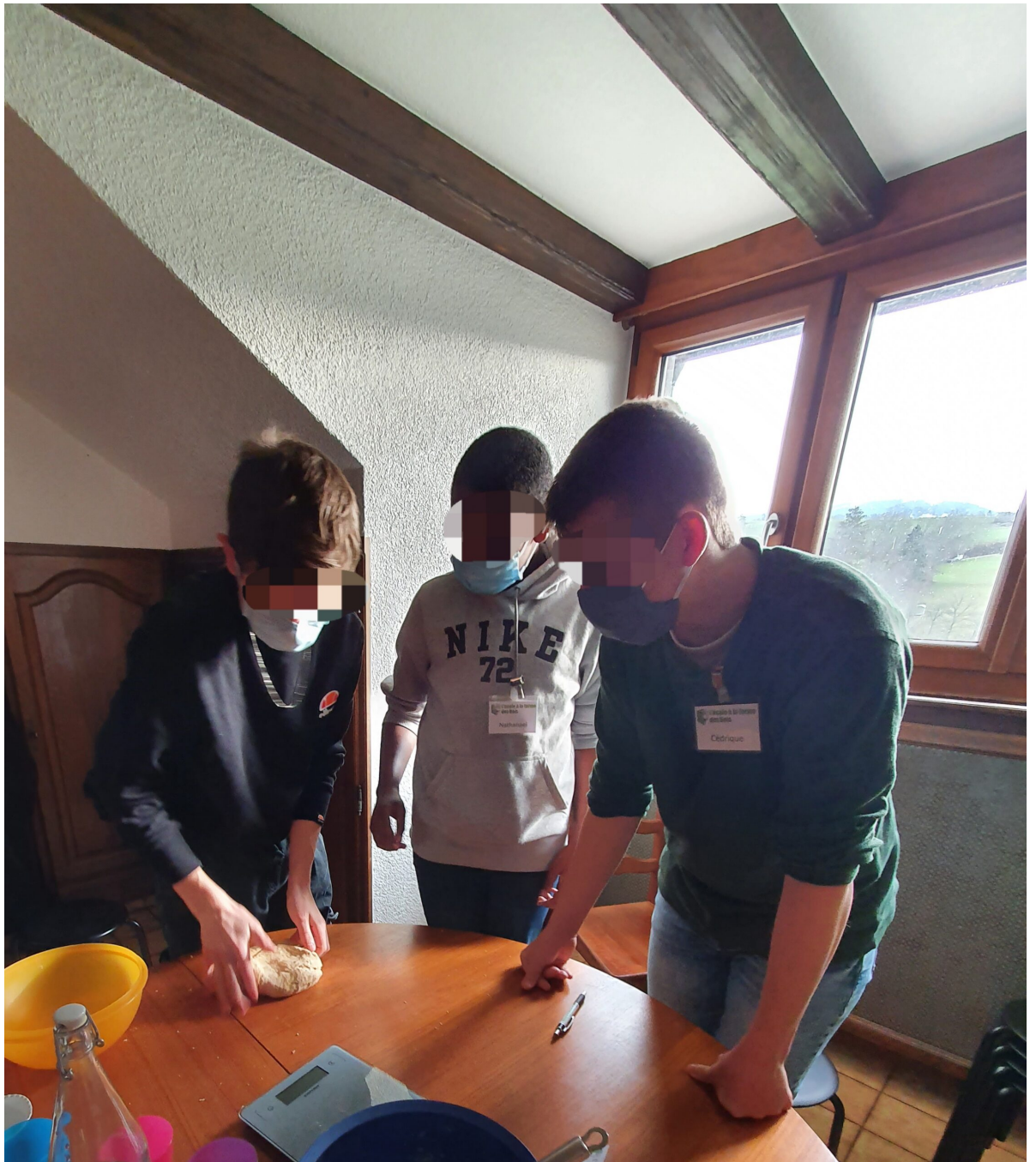


















La deuxième partie de la matinée s'est déroulée sur le thème du steak haché. Les élèves ont du calculer le coût pour élever un bœuf puis combien l'agriculteur touche lors de la vente de celui-ci. Ils ont découvert ce qui influence de la différence du prix payé à l'agriculteur de celui que l'on trouve au magasin sur le produit fini. Une fois la théorie finie, nous retrouvons nos manches pour faire nos steaks hachés. □









Avant de passer aux choses sérieuses de la préparation du repas, nous avons parlé de la mayonnaise maison. ☐

Et voici l'heure de préparer le dîner! ☐☐☐

Nous avons partagé la classe en plusieurs groupes. Un groupe au fourneau pour cuire bacon et steak. ☐ Un groupe a préparé les légumes.☐☐☐ 1 groupe s'est

occupé de la sauce à salade et de la mayonnaise maison. □ 1 groupe a façonné les petits pains pour les cuire et 1 groupe a épluché et râpé les □.























Je me suis crue dans une ruche! Ça bossait et bougeait dans tous les sens!
Vraiment un moment génial!! ☐

Et voici Le moment tant attendu! L'heure du repas! Bon appétit!! ☐





Pour aider à la digestion, nous voici partis au jardin pour découvrir les légumes de saisons. Comprendre que j'utilise des tomates séchées en hiver car j'ai pas de

tomates fraîches au jardin. ☐



De retour en salle, nous avons parlé du Gruyère. Quelle quantité de litre de lait faut-il pour faire une meule. Le prix payé pour 1 litre de lait et nous avons visionné une vidéo sur la coopération du lait équitable. ☐





Pour le bacon, nous avons comparé le prix d'achat du cochon ☐ au prix de vente.

Pour terminer en beauté, quelle est la composition du ketchup? Des tomates et aussi du sucre. Mais d'où vient le sucre? De la betterave sucrière. Et voici une petite dégustation de celle-ci pour finir cette belle journée. ☐





Nous avons vécu une très belle journée! Remplie de partages, de découvertes et de belles rencontres. Merci beaucoup pour cette belle journée! ☐