

# Module « Parlons du hamburger » avec les 9ème d'Oron.

Les élèves de Christine Pachl sont venus aujourd'hui pour découvrir d'où viennent les aliments qui constituent l'hamburger et comment ceux-ci sont produits. □

Nous démarrons la matinée par le pain. Quel est l'ingrédient principal utilisé pour la confection du pain? Comment ces céréales sont elles cultivées ou encore combien rapporte un hectare de blé conventionnel et de blé bio (en expliquant que cela varie d'une année à l'autre et pourquoi). En passant par les méthodes de nourrissage de la terre où de certains traitements utilisés.

Après la théorie soutenue par des affiches et jeu d'images nous voilà à la confection de la pâte à pain. □



















La deuxième partie de la matinée, à l'aide d'énigmes, nous abordons l'élevage du bœuf □. Quel est le coût pour élever un bœuf? Combien gagne l'agriculteur lors de la vente de son bœuf. (En expliquant que les prix change chaque semaine) Ainsi que de comprendre pourquoi il y a cette différence de prix entre l'éleveur et la grande surface.

Nous voilà à nouveau les manches retroussées pour confectionner nos steaks hachés! ☐☐















Avant de passer devant les fourneaux, nous parlons de la mayonnaise! Que contient la mayonnaise ? A mesure que les élèves répondent, nous leur montrons les ingrédients.

Maintenant on attaque les choses sérieuses pour la confection du repas!

Un équipe aux fourneaux pour cuire le lard et les steaks ainsi que laver la salade.

Une équipe fait la sauce à salade, la mayonnaise et coupe les légumes pour mettre dans l'hamburger. ☐☐☐ Une équipe façonnent et cuisent les petits pains et la dernière équipe épluche et râpe les ☐.



























Magnifique! Ça bourdonne dans tous les sens! Une vrai ruche!!! ☐

Voici enfin l'heure du repas tant attendu et si bien préparé! Bravo les jeunes pour votre boulot!☐☐





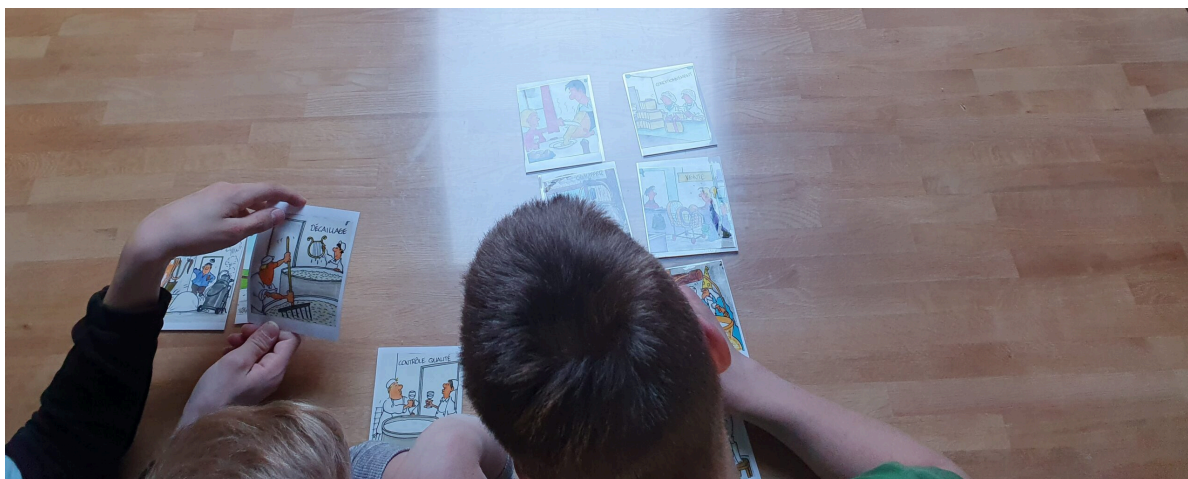
L'après-midi commence au soleil. Dans mon jardin je leur parle des légumes de saisons. Pourquoi je vous ai mis des ☐ séchées à la place des tomates fraîches? Car ce n'est pas de saison, j'en ai pas dans mon jardin aujourd'hui. Et les oignons, quand est-ce qu'on les récolte? ☐



Une fois de retour en salle nous parlons aussi des steaks végétariens. Quelles sont les légumes qu'on peut utiliser pour remplacer le steak?

Pour le Gruyère, combien faut-il de litre de lait pour fabriquer une meule de 40kg? Quel est les étapes du Gruyère de la vache (lait) jusque chez le consommateur? Et savez-vous quel est le prix payé aux agriculteurs pour le litre

de lait. Nous allons regarder une vidéo sur le lait équitable pour le découvrir.





D'où vient le bacon? Du ☐! Nous allons pas aborder le sujet en entier comme pour le bœuf mais le survolons pour qu'ils puissent en parler en classe.

Avant le départ, nous parlons du dernier ingrédient mangé aujourd'hui ? Mais de quoi s'agit-il ? Du ketchup! Quels sont ses ingrédients ? Principalement la , le vinaigre et le sucre. Mais d'où vient le sucre? La betterave sucrière. Je leur montre une betterave sucrière et nous avons même pu la déguster. Ce ne fut pas au goût de tous!  certains ont beaucoup aimé, d'autres un peu moins...

Voilà, notre journée est finie! J'ai eu beaucoup de plaisir à partager cette journée avec vous!

Merci les jeunes d'avoir participé à cette journée, de nous avoir écouté et posé des questions intéressantes.

Merci à Christine Pachl d'être venue avec votre classe pour permettre aux jeunes de découvrir un petit bout de notre quotidien.

Merci à Andréa Bory de l'association romande de l'école à la ferme de ta participation et pour ton retour sur notre journée.

Au plaisir de vous revoir! A bientôt

Sophie et Floriane