



Lactofermentation et conservation des aliments

L'ATELIER

NIVEAU SCOLAIRE

Cycle 4 4^e et 3^e

Lycée

L DURÉE DE L'ATELIER

2 heures à 2 heures 30

➔ Vous aurez besoin

- du plateau de jeu
- des cartes questions
- des règles du jeu
- la recette et le déroulé de l'atelier

✓ Animation par Explore

le plateau de jeu format 1m x 1m50

les cartes questions

ustensiles de cuisine, bocaux, légumes

➔ INFORMATIONS

➔ pedagogie@explore-jourdain.com

➔ [site d'Explore et du We Explore](#)
[site du Low-Tech Lab](#)

L'atelier s'organise en 3 parties. Une partie théorique courte pour introduire la notion de low-tech à travers la présentation du Low-Tech Lab.

Une seconde partie qui fait place à deux jeux: un sur les méthodes de conservation dans le temps, un sur le garde-manger. Ces deux jeux amènent les élèves à se questionner, à participer, et à découvrir d'autres notions liées à la low-tech.

Une part de manipulation où les élèves sont amenés à faire eux-mêmes une conserve de carottes grâce à la lactofermentation, principe qui est expliqué au début de la manipulation

DISCIPLINES ET PARCOURS

MATÉRIELS OU/ET OUTILS



Plateaux de jeu :
conservation, garde-manger



Un ou plusieurs pions



Cartes questions et
méthodes de conservation



Imprimante (*facultatif*)



Ustensiles de cuisine
râpe, économe, bol €



Bocal de 200 ml



Ingrédients : carottes, sel



Accès aux ressources ➔

