



Pour les Établissements SpéCialisés
Activité Physique et Alimentation DivErsifiées

- [Accueil](#)
- [Équipes éducatives et de santé](#)
- [Chefs d'établissements](#)
- [Avis d'experts](#)
- [Actualités](#)
- [Contact](#)

Durée de l'activité : Une journée

Objectifs

- Découvrir le mode de production d'un fruit
- Apprendre à cueillir/récolter
- Savoir préparer une confiture
- Développer l'imaginaire
- Donner envie de consommer des fruits

Matériel et préparation

Visite chez un producteur : contacter un producteur local de fruits

Matériel pour la cueillette : couteaux, barquettes. Prévoir une tenue d'extérieur pour la cueillette.

Matériel de cuisine : planches à découper et couteaux, faitout ou bassine à confiture, plaque de cuisson, grosse cuillère en bois, saladier, cuillère, verre, balance, serviettes.

Matériel pour l'animation : pots de confitures vides, étiquettes à coller sur le pot de confiture, stylos, feutres, scotch, colles et ciseaux.

Ingrédients : fruits, sucre. Pour 10 kg de fruits prévoir 5kg de sucre.

Déroulement

Cueillette

- Aller visiter le producteur de fruits pour découvrir l'origine des fruits, leur mode de production.
- Cueillir les fruits nécessaires à la fabrication des confitures pendant 1 heure environ.
- Les enfants cueillent eux-mêmes les fruits et découvrent la nature. Il s'agit pour eux de faire le lien entre les fruits, la terre et leur besoin en eau. Les enfants abordent également le goût de l'effort.

Préparation de la confiture

- Savoir préparer une confiture avec le fruit sélectionné. Les consignes sont données aux élèves avec présentation de la recette.
- Nettoyer les fruits, les équeuter ou les dénoyauter.
- Préparer les doses nécessaires en écrasant de manière grossière les fruits. Mélanger les fruits et le sucre dans le faitout ou la bassine à confiture et laisser macérer 1 heure.

- Porter à ébullition.
- A partir de ce moment, il faut compter 15 à 20 minutes de temps de cuisson tout en remuant régulièrement le mélange.

Intégration de la « magie » dans la confiture

- Inventer un côté magique à la confiture

Les enfants/adolescents inventent un « pouvoir magique » à la confiture qu'ils ont réalisée. Ils appréhendent ainsi la différence entre le réel et l'imaginaire.

- Travailler autour de l'écriture et la présentation des pots de confiture.

Les enfants customisent leur pot de confiture en mettant en avant le « pouvoir magique » qu'ils ont inventé.

- Une fois la confiture prête, elle est versée dans les pots. Ceux-ci sont retournés sur un plan de travail afin de les refroidir. Retourner les pots le temps permet d'assurer une meilleure conservation de la confiture.
- En fin d'atelier, si les pots de confiture sont suffisamment refroidis, les enfants/adolescents peuvent rentrer chez eux avec ou sinon, les récupérer le lendemain. Il s'agit ici de valoriser le travail réalisé au sein des familles.



Pour les Établissements SpéCialisés
Activité Physique et Alimentation DivErsifiées

- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)

- [POLITIQUE RELATIVE AUX COOKIES DU SITE](#)
- [© CNAM ISTNA](#)
- [©WHY.VISION 2022](#)
- [MENTIONS LEGALES](#)
- [CONTACT](#)