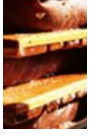


« On se presse »... à l'école

 POUR QUI	Etablissements scolaires tous niveaux. 4 à 5 groupes minimum dans la journée. Prérequis : Uniquement sur inscription... et avoir des pommes LOCALES / franciliennes, <u>non traitées</u> et dans l'idéal non issues du commerce
 QUAND	A la saison des pommes : en principe en octobre
 OBJET DE L'ANIMATION	atelier mobile (remorque) de transformation (pressage) des pommes - ou des poires - en jus.
 DURÉE	en raison des contraintes de déplacement et d'installation, l'atelier sera présent toute la journée (9h30/10h -> 16h environ). Prévoir donc le passage de <u>plusieurs</u> groupes.
 OÙ	nous déplaçons l'atelier mobile de pressage de pommes dans la cour de votre établissement (ou sur un site communal en fonction des facilités d'installation de la remorque et de l'accès à l'eau et à l'électricité).
 PRÉPARATION (à votre charge)	 Rassemblement, tri (enlever les branchages, feuilles et fruits ayant commencé à pourrir) et stockage des pommes. NB : c'est vous qui fournissez les pommes (bios, dans l'idéal en provenance des jardins des familles ou du verger communal s'il y en a un) ! Choix et préparation du site : - en extérieur (avec barnum en cas de pluie) ou préau couvert accessible en voiture - accès direct à un robinet d'eau et à un branchement électrique - selon le site : accord et organisation avec la mairie bancs ou chaises pour assoir le groupe (qui sera aussi appelé à participer par petit nombre) Faciliter le démarrage de l'atelier : prévoir d'ouvrir le portail vers 9h30 le jour J Prévoir des bouteilles vides nominatives (prénom inscrit sur la bouteille) pour faciliter un remplissage groupé, avec bouchon, pour ramener du jus chez eux Anticiper avec la mairie la gestion des déchets de presse (broyat de fruits) Optionnelle : organisation d'une dégustation partagée à l'école. Conseils : - prévoir une salle avec des chaises et des tables pour se regrouper de manière conviviale (et à l'abri de la pluie le cas échéant), ainsi que des pichets / brocs et gobelets - n'hésitez pas à compléter avec des gâteaux à la pomme (tarte, au yaourt...) et des confitures maison !
 DÉROULEMENT DE L'ANIMATION 45 mn par groupe	Etapes 1 : installation de l'atelier et chargement des pommes à partir de 9h30 Etape 2 : introduction / découverte de la pomme. Choix à préciser / SOIT : - STANDARD = séquence courte (observation : forme, couleur, goût, poster sur les variétés) : directement devant l'atelier - OPTIONNELLE = séquence plus approfondie en salle (fruit, arbre, saisonnalité, différentes utilisations de la pommes...) Etape 3 : 1 à plusieurs démonstrations de pressage selon le nombre de groupes bénéficiaires