

Atelier Les Assistants de Pasteur

Public visé : Cycle 3

Durée : 1h30 à 2h00

Lieux : Salle pédagogique et exposition permanente

Objectifs pédagogiques :

- **Communication :** Poser une question, comprendre une démarche scientifique et l'expliquer aux autres, formuler une hypothèse et réfléchir à un raisonnement simple.
- **Français :** Enrichissement du vocabulaire scientifique, lecture et écriture d'un protocole scientifique.
- **Sciences et technologie :** Comprendre le principe de fermentation, mettre en place un début de réflexion scientifique à travers une expérience.

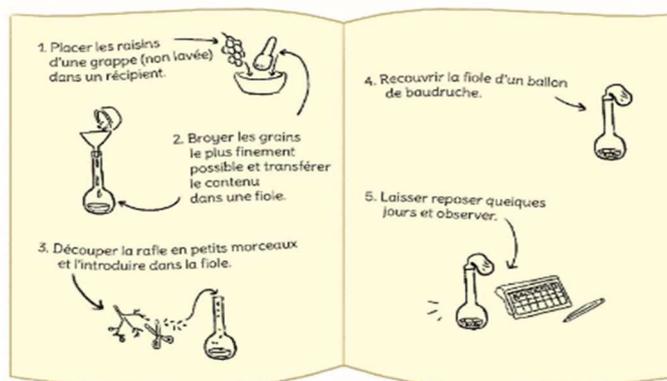
Déroulement de l'animation :

1. Visite participative du musée (45 min.)

Au cours d'une visite guidée thématique, le médiateur entraîne la classe à la découverte des matières premières nécessaires à la fabrication de la bière : l'eau, les céréales, les plantes aromatiques et les levures. Chaque ingrédient est décrit par les enfants grâce à l'utilisation de leurs sens : ils devront sentir et toucher chaque élément, pour comprendre leur nature et leur rôle dans le brassage de la bière. La visite est complétée par la présentation du processus de brassage, sous forme d'un mini-jeu de calcul illustré face à une véritable cuve de brassage avant de découvrir cette fois l'aspect scientifique, en évoquant la nature des levures autour d'un laboratoire de brasserie. Après un petit jeu de réflexion sur les étapes du brassage de la bière, les élèves sont amenés à découvrir l'évolution des laboratoires avec l'apparition des machines modernes électriques.

2. Atelier pratique en salle pédagogique (45 min.)

Avant que l'atelier ne débute, les élèves sont amenés à jouer à un petit jeu de cartes de réflexion, autour des instruments scientifiques présents à l'époque de Pasteur, ou non. L'atelier, lui, se concentre essentiellement sur la fermentation et la nature des levures. Avec l'aide du médiateur, les élèves réaliseront leur propre test de fermentation avec du raisin en suivant scrupuleusement les instructions données par un protocole. Chaque élève endossera un rôle précis (contrôleur ou laborantin) qui l'amènera à réaliser des actions différentes de celle de son/ses coéquipier(s).



Modalités de réservation :

L'ensemble de notre offre pédagogique est totalement gratuit. L'équipe de médiation se tient à votre disposition par téléphone ou courriel pour vous conseiller. Toute demande doit faire l'objet d'une réservation au moins deux semaines à l'avance afin de vous accueillir dans les meilleures conditions possibles.

Contact

Musée de la Bière de Stenay
17 rue du Moulin (parking pour bus)
55700 Stenay
Site internet : www.museedelabiere.com
Téléphone : 03.29.80.68.78
Courriel : musee.biere@meuse.fr