

**Public visé :** Cycle 2

**Durée :** 1h30

**Lieux :** Salle pédagogique et exposition permanente

### Objectifs pédagogiques :

- **Communication :** Poser des questions, expliquer simplement un phénomène, formuler une hypothèse, exprimer ses goûts et les justifier.
- **Linguistique :** Renforcement du lexique des couleurs (révision), des saveurs et du ressenti personnel ; renforcement de l'hypothèse au présent et de la négation. Utilisation de la causalité (parce que/car).
- **Sciences :** Présentation de la conservation de la matière, développement des sens (odorat, vue et goût principalement), initiation à la démarche scientifique à travers des expériences concrètes.

### Déroulement de l'animation :

#### 1. Découverte des matières premières et du laboratoire de Pasteur (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 et les plantes aromatiques. 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 se termine par une présentation simplifiée des techniques de brassage en s'appuyant sur les vestiges de la brasserie d'Olizy-sur-Chiers. Derrière l'aspect purement technique du brassage, le médiateur aura à cœur de donner un aperçu scientifique en montrant que des ingrédients très différents les uns des autres peuvent donner un produit/une boisson avec des couleurs et des saveurs spécifiques une fois mélangées : c'est la base d'une recette de cuisine.

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

L'atelier se concentre sur les propriétés de l'eau et les résultats que l'on peut en tirer en la mélangeant à d'autres ressources. Via un petit jeu de dégustation à l'aveugle sur divers mélanges à base d'eau, les élèves devront trouver l'origine des saveurs goûtées : eau colorée à base de colorant alimentaire, eau sucrée et eau salée. Le quatrième test diffère des autres par la seule observation d'une réaction chimique : en versant un peu d'huile dans l'eau, le médiateur pourra initier les enfants aux notions de solubilité/miscibilité et d'insolubilité/immiscibilité.



### 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](http://www.museedelabiere.com)  
Téléphone : 03.29.80.68.78  
Courriel : [musee.biere@meuse.fr](mailto:musee.biere@meuse.fr)