



Guillaume Mesnildrey explique aux élèves le « bien manger » et la fabrication des produits normands. Les élèves apprennent ce que font le pêcheur, le maraîcher, le céréalier, l'éleveur et l'arboriculteur.



Les élèves sont attentifs aux explications. Ils apprennent le circuit du lait jusqu'à la crème et au beurre puis celui de la pomme au jus de pomme.



Les affiches servent de supports aux explications.



Une petite expérience va être réalisée : il s'agit de travailler grâce aux sens autour de 3 produits différents mais d'aspect semblable (huile de colza, vinaigre de cidre et jus de pommes)



Chaque élève a devant lui les 3 gobelets qu'il doit regarder puis sentir et enfin goûter. Guillaume demande aux enfants ce qu'ils ressentent à chaque fois.



C'est le jus de pommes qui est le meilleur !!!!!