

## Sortie du 31 mars à l'usine St Michel à Contres

Lundi 31 mars avec les CP/CE1, nous sommes partis pour un long voyage en bus jusqu'à Contres pour découvrir comment les gâteaux et les biscuits St Michel sont fabriqués.

Nous avons d'abord découvert des ingrédients contenus dans les préparations à travers nos 5 sens :

- La vue : nous avons vu une cabosse qui venait d'un cacaoyer. Grâce aux cabosses, nous pouvons avoir du chocolat sur les gâteaux. Nous avons vu des amandes effilées, du lait, de l'huile de tournesol, des graines de sésame...



- L'odorat : Pour ne rien voir, nous avons un masque sur les yeux. Puis, nous avons senti du miel, du café, du citron, du chocolat...
- Le toucher : Nous avons également touché des ingrédients sans les voir : des amandes effilées, du gros sel, du café, du chocolat, de la farine, des graines de tournesol.



- Le goût : Nous avons goûté du sirop d'orgeat (sirop d'amande) et du sirop de citron.

Puis nous sommes allés visiter l'usine de l'atelier St Michel. Derrière de grandes vitres, nous avons vu des machines qui mélangent les ingrédients, d'autres qui étalent la pâte. Quand la pâte était étalée, un pâtissier utilisait un emporte-pièce pour faire des biscuits en forme d'œuf pour Pâques. Puis les biscuits passaient dans une machine pour mettre du chocolat dessus, et refroidir les biscuits. Une fois les biscuits refroidis, ils sont emballés et envoyés dans les magasins. Dans le magasin de l'usine, les maitresses ont acheté un paquet de ces gâteaux pour qu'on puisse les goûter à l'école. Nous avons aussi vu cuire de très grosses et de toutes petites madeleines.



Après la visite, nous avons fait des petits jeux puis goûté des madeleines saveur amande et des biscuits cocotte.

Enfin, nous sommes allés manger notre pique-nique et avons repris le bus direction Mâron.