



Lors de la visite, tu as découvert cet objet :  
 → Ecris le nom de cet objet :



On se propose de comparer un beurre moulu de façon traditionnelle avec une plaquette de beurre industriel :

- Consignes : « Procurez-vous un beurre du commerce, laissez-le ramollir un quart d'heure, puis remplissez-en le moule traditionnel (utilisez la réplique en résine). Laissez refroidir au frigo une nuit. Démoulez juste avant l'activité ».

!! Il est possible de demander à vos élèves de réaliser un croquis simplifié de ces consignes à suivre...

- Rédigez un texte court mais précis qui décrit le beurre ainsi obtenu :  
 (Vocabulaire suggéré : motifs, bosses, rayures, signature, dessin, forme...)

- Si vous comparez ce beurre avec une plaquette du commerce, vous voyez qu'il est très différent : selon vous quels avantages avait le fabricant de ce beurre traditionnel à le confectionner (fabriquer) ainsi ?

- .....
- .....
- .....
- .....

- Le texte ci-dessous vous explique comment la présentation du beurre a changé depuis l'ancien temps jusqu'à nos jours :

De la tradition à la modernité

Autrefois, les barattes étaient essentiellement en bois. Il en existait plusieurs modèles, mais il s'agissait surtout de jarres verticales ou de tonneaux horizontaux, au centre desquels un bâton ou une manivelle permettaient de battre le beurre. Pour les grandes quantités de crème, le barattage pouvait durer plusieurs heures !

Plus tard, des modèles en céramique et en grès furent créés. La crème était barattée après une maturation qui permettait de développer les arômes du beurre.

Aujourd'hui, cette maturation a quasiment été abandonnée dans les procédés industriels et la fabrication de beurre à partir de crèmes maturées ne représente plus que 10% de la production nationale.

Reliez par des traits chaque idée de la colonne du milieu avec un type de beurre :

Beurre traditionnel



- Faible quantité de beurre à produire
- Production mécanique, sans fatigue pour l'Homme
- Beurre ayant peu de goût
- Forte quantité de beurre à produire
- Beurre ayant du goût
- Production fatigante

Beurre industriel



Suggestion de réponse :

- Si vous comparez ce beurre avec une plaquette du commerce, vous voyez qu'il est très différent : selon vous quels avantages avait le fabricant de ce beurre traditionnel à le confectionner (fabriquer) ainsi ?
  - rendre l'aspect plus joli pour mieux le vendre
  - laisser une signature pour que les acheteurs reconnaissent le fabricant
  - rendre son beurre reconnaissable parmi d'autres sur un étalage
  - désir du fabricant d'être un artisan qui produit des objets décorés

Ouverture!

A l'oral les élèves diront probablement qu'ils préfèrent le beurre traditionnel.

De la même façon, demandez à vos élèves quel objet standardisé actuel ils aimeraient décorer ou personnaliser selon leur créativité propre.