

ALIMENTAIRE, MON CHER!

Du grain à la collation

L'objectif de cet atelier est de faire découvrir le monde de la transformation alimentaire aux jeunes. Quoi de mieux que de leur faire vivre le quotidien de 4 professionnels* du secteur.

Qu'est-ce que cela veut dire? Pensons simplement aux céréales que vous avez mangées ce matin, au lait que vous y avez ajouté, au jus d'oranges que vous avez bu. Que s'est-il passé avant que ces aliments se retrouvent sur les tablettes d'épicerie? Saviez-vous que la majorité des aliments que vous consommez ont subi des transformations alimentaires avant d'être mis en vente? Au cours de cet atelier, les jeunes connaîtront 4 professions du secteur pour réussir à fabriquer leurs barres tendres.

Ce domaine est assez peu connu... Certains associent transformation alimentaire avec les organismes génétiquement modifiés. Pourtant, ce n'est pas le cas. La transformation alimentaire correspond plutôt à toutes les étapes entre le résultat de la production agricole et les produits retrouvés à l'épicerie. Visionnement de la production de céréales.

ACTIVITÉ 1 : USINE DE FABRICATION DE BARRES TENDRES

Nous venons de voir une vidéo sur la fabrication de céréales et de barres tendres ainsi que de découvrir des faits étonnants concernant la transformation alimentaire, une explication est donnée sur l'automatisation et la robotisation avec le métier d'électromécanicien. Dans la fabrication de barres tendres, il n'y a pas seulement la création d'une recette par le chargé de projets en recherche et développement. Il est essentiel d'évaluer les coûts de production, de penser au marketing, de s'occuper de l'emballage et de la supervision du fonctionnement de l'usine avec un ingénieur alimentaire.

L'activité qui suit « Usine de fabrication de barres tendres » a pour but de comprendre quels types de tâches les travailleurs de la transformation alimentaire peuvent accomplir. La classe est transformée en huit ou neuf petites usines de production de barres tendres. L'objectif des usines sera de produire chacune quatre barres tendres de très bonne qualité, économiques et ayant un emballage attrayant pour les consommateurs.

L'animateur sera le superviseur de toutes les usines. Il veillera à ce que toutes les règles de sécurité et d'hygiène soient respectées dans chaque usine comme le superviseur du laboratoire de microbiologie le fait chaque jour. Comme l'hygiène est très importante dans une usine de transformation alimentaire, vous devrez mettre des gants et un filet à cheveux juste avant de commencer la conception de votre barre tendre.

Explication rythmée des étapes de fabrication des barres tendres

Première étape : Sélection de la clientèle cible

Vous allez devoir choisir pour quel type de clientèle vous voulez créer votre barre tendre.

Deuxième étape : Création de la recette de barres tendres et calcul du coût

Troisième étape :

Deux personnes dans l'équipe s'occuperont de fabriquer les quatre barres tendres. Avant d'aller peser vos ingrédients, vous recevrez une carte de jeu sur laquelle se trouve la description d'une profession*. Vous devrez associer la description de votre carte de jeu à l'un des quatre portraits affichés. Cette découverte vous indiquera votre lieu de travail pour peser les ingrédients.

Pendant ce temps, les deux autres membres de l'équipe seront en charge de la conception de l'étiquette de vente sur la barre tendre qui sera emballée. Les deux responsables de la conception de l'étiquette devront aussi compléter la section du calcul du prix de revient et du nombre de calories.

Sur l'étiquette, vous allez devoir inscrire quatre types d'information. D'abord, les ingrédients en ordre décroissant en fonction de leur quantité. Puis, la quantité totale en grammes de la barre tendre. Ensuite, vous devrez trouver un nom pour votre produit et enfin, vous aurez à dessiner un logo pour rendre celui-ci attrayant.

Quatrième étape : Emballage

Lorsque vos barres tendres seront fabriquées, vous devrez en emballer une à l'aide de la scelleuse. Vous pourrez ensuite apposer votre étiquette sur l'emballage.

Une présentation de la barre tendre réalisée permettra aux jeunes de connaître le travail des camarades de la classe.

Un retour est également fait sur les 4 professions présentées au cours de l'activité. Nous expliquons les tâches de ces professions, les études demandées et les qualifications exigées par les employeurs. Comme les jeunes ont fabriqué une barre tendre et que les liens avec les professions sont faits après la réalisation des étapes de fabrication, ils comprennent mieux ces métiers.

Activité 2 : Démonstration fabrication du chocolat (si le temps le permet)

À partir d'échantillons recueillis lors des étapes de la fabrication du chocolat, l'animateur présente la cabosse et tous ces sous-produits qui vont jusqu'à la barre de chocolat que l'on retrouve au dépanneur. Ces explications permettent aux jeunes de mieux connaître les étapes de fabrication du chocolat et de se les approprier en touchant aux divers produits. L'animateur mentionne également les métiers qui se rattachent à ce procédé de fabrication. Le chocolat, c'est bien bon... mais pas si facile à faire!

*Quatre portraits affichés :

1. Superviseur laboratoire de microbiologie
2. Ingénieure alimentaire
3. Chargée de projets en recherche et développement
4. Électromécanicien

L'atelier est adapté à la classe (pour un groupe comportant des jeunes qui iront à la formation professionnelle, on parle plus de ces carrières).