

ATELIER APPRENTI FROMAGER

Cet atelier pédagogique se propose d'initier les élèves à la fabrication du fromage. Les étapes de la transformation du lait seront présentées.

Objectifs pédagogiques

De la chèvre au lait, du lait au fromage. Comprendre l'origine du lait, les différentes techniques de conservation et la fabrication des fromages et autres produits dérivés du lait.

Durée

1h30 - 2h

Niveau

Cycles 2, 3 et 4

Déroulement

- Découverte des animaux de traite, de leur élevage.
- Comment et pourquoi les animaux (mammifères) produisent du lait ?
- Du lait au beurre et au fromage, quel était le chemin du lait au XVIII^e siècle ? Visite d'une ferme d'élevage et d'une fromagerie.
- Atelier de fabrication d'un mini fromage

Thématiques abordées

- L'élevage
- La traite
- La transformation du lait : le caillage, le pressage ; l'affinage
- Les différents produits : le beurre

Jauge

12 enfants

Ressources complémentaire

Dossier thématique "Le chemin du lait" à télécharger sur <https://www.maisons-comtoises.org/outils-pedagogiques/>



RÉSERVATION

Les ateliers scolaires sont disponibles sur réservation les lundis, mardis, jeudis et vendredis d'avril à juin et en septembre (hors période de vacances scolaires).

Pour réserver merci de nous contacter au 03 81 55 20 17, ou par mail à reservations@maisons-comtoises.org ou utiliser le formulaire de réservation.



LIENS POSSIBLES AVEC LES PROGRAMMES SCOLAIRES
ATELIER APPRENTI FROMAGER

Cycle 2

Mathématiques : Comparaison des différentes unités de mesure, de contenance, les unités de temps

Questionner le monde du vivant : identification des animaux en fonction de leurs caractéristiques : savoir ce que sont les mammifères et découvrir la production de lait par la vache. Comprendre et mettre en pratique la transformation du lait en fromage

Questionner l'espace et le temps : comparer les modes de vies notamment concernant l'alimentation à différentes époques. Découverte des paysages ruraux et de la localisation géographique de la zone de production du fromage

Cycle 3

Histoire et géographie : se repérer dans le temps. L'âge industriel en France, le monde rural : l'industrialisation est un processus qui s'inscrit dans la durée, qui touche tous les secteurs de production et qui entraîne des évolutions des mondes urbain et rural et de nombreux changements sociaux et environnementaux. Consommer en France, satisfaire les besoins alimentaires : production, approvisionnement, distribution, exploitation sont envisagées à partir de cas simples qui permettent de repérer la trajectoire d'un produit lorsqu'il arrive chez le consommateur. Enjeux liés au développement durable des territoires.

Sciences et technologie : **Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent** : Savoir classer les organismes : reconnaître les mammifères et comprendre la production de lait par la vache. Expliquer l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments. Observer, analyser des aliments et verbaliser des sensations. Mettre en pratique la transformation de la crème en beurre. Comprendre et mettre en pratique la transformation du lait en fromage

Mathématiques : Résoudre des problèmes impliquant des grandeurs. Résoudre des problèmes de comparaison avec et sans recours à la mesure.

Cycle 4

Histoire géographique : *Classe de 4ème : Thème 1 Histoire : Le XVIIIème. Expansions, Lumières et révolutions*

Classe de 5ème : Thème 2 Géographie : Des ressources limitées, à gérer et à renouveler : L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ?

ODD mobilisés sur l'alimentation : lutte contre la faim : éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable (ODD2) ; établir des modes de consommation et de production durables (ODD12)

Sciences et vie de la terre : *Le corps humain et la santé*. Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs et quantitatifs pour comprendre l'importance de l'alimentation pour l'organisme (besoins nutritionnels). Groupes d'aliments, besoins alimentaires, besoins nutritionnels et diversité des régimes alimentaires. Connaître les process de fabrication des cinq produits laitiers principaux.

Lycée

Sciences et laboratoire Seconde générale : **Utilisation des ressources de la nature : Agro-ressources, production et utilisation** : Découvrir l'évolution de l'industrie laitière. Connaître les process de fabrication des cinq produits laitiers principaux. Mettre en pratique certains de ces process. Connaître les appellations et les fromages de nos régions.

Prévention Santé Environnement Seconde professionnelle Thématique B : L'individu responsable dans son environnement Module B1 : L'alimentation écoresponsable.