



## APPRENTIS FROMAGERS

CYCLE 2 & 3

Cet atelier pédagogique propose d'initier les élèves à la fabrication du fromage par une présentation des différentes étapes du processus. Après une phase de visite découverte, le laboratoire du fromager accueille les élèves qui fabriqueront un fromage pour le groupe

### Durée

1h30

### Jauge

14 élèves (par groupe)

### Compétences du socle commun

Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer

Domaines 4 et 5 : Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets

### Thématiques abordées

- Notions fondamentales concernant le lait, les races laitières et le fromage
- Notions fondamentales concernant l'élevage laitier d'hier à aujourd'hui
- Le savoir-faire traditionnel du fromager
- Les produits dérivés du lait
- L'affinage, l'anoblissement des fromages.

### Déroulement de l'atelier

- Retour sur les fondamentaux de la discipline.
- Visite de l'étable de la ferme des Arces et de la fruitière des Plans
- Fabrication d'un fromage à pâte cuite façon

meule de Comté

- Découverte de la cave d'affinage

Les élèves repartent avec le fromage qu'ils ont fabriqué. Ce fromage frais peut-être ramené à l'école afin d'y être affiné mais n'est sous aucun prétexte destiné à être consommé.

### CONTRAINTES

- Fromage surrepresuré et absolument non comestible.
- Prévoir un contenant (type boîte en carton ondulé) pour ramener la production.

### Ressources complémentaires

Dossier thématique « Le chemin du lait »

### RÉSERVATION

Les ateliers scolaires sont disponibles sur réservation les lundis, mardis, jeudis et vendredis d'avril à novembre pendant les horaires d'ouverture (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](mailto:reservations@maisons-comtoises.org) ou utiliser le formulaire de réservation.