



MUSÉE DES
MAISONS
COMTOISES
UN PARC
QUI NE MANQUE
PAS D'AIRES !

APPRENTIS FROMAGERS

CYCLE 2

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

Objectif → Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques.

→ Connaître les caractéristiques du monde vivant.

→ Se situer dans le temps, comparer des modes de vie.

Durée

1h30

Jauge

14 élèves

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 fromagerie 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 surrempresuré 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 ou utiliser le formulaire de réservation.



MUSÉE DES
MAISONS
COMTOISES
UN PARC
QUI NE MANQUE
PAS D'AIRES !

APPRENTIS FROMAGERS

CYCLE 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

Objectif → Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques.

→ Connaître les caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.

→ Se situer dans le temps, comparer des modes de vie.

Durée

1h30

Jauge

14 élèves

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 l'élaboration du fromage
- Notions fondamentales concernant l'élevage laitier d'hier à aujourd'hui

Déroulement de l'atelier

- Retours sur les fondamentaux de la discipline.
- Visite de l'étable de la ferme des Arces et de la fruitière des Plans
- Découverte illustrée des secrets de la transformation du lait en fromage (biologie et chimie).
- 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 suremprésuré et absolument non comestible.

Prévoir un contenant (type boîte en carton ondulé) pour ramener la production des élèves.

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 ou utiliser le formulaire de réservation.