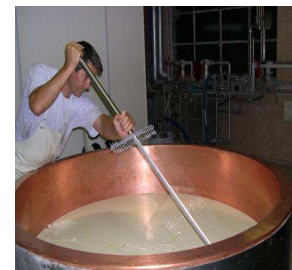


DE LA VACHE AUX PRODUITS LAITIERS

Visite adaptée aux cycles scolaires



<p>Durée : 2h Nombre d'animateurs : 2</p>	
<p>Finalité :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir le vivant - Découvrir le rôle de la vache pour l'homme
<p>Objectifs :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir la production de lait - Découvrir la transformation du lait en fromages et de la crème en beurre
<p>Objectifs opérationnels :</p>	<p><i>Savoir :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre que le lait est produit par la vache - Comprendre que la vache doit avoir un veau pour produire du lait - Avoir une approche du monde agricole - Connaître les ingrédients nécessaires à la fabrication du beurre et du fromage blanc - Connaître les différentes étapes de la fabrication du fromage (emprésurage, décaillage, moulage, salage, affinage) <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabriquer un fromage blanc et du beurre - Caresser les veaux, nourrir les génisses - Respecter l'animal <p><i>Savoir être :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité - Etre attentif et silencieux pour ne pas effrayer les animaux
<p>Liens avec les programmes scolaires :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Echanger et communiquer dans des situations diverses - Découvertes sensorielles (toucher les animaux, les aliments, goûter les produits fabriqués...) - Découvrir le monde vivant : observer, identifier et décrire quelques caractéristiques de la vie animale : naissance et croissance, nutrition, reproduction ... (du veau à la vache) - Education à la sécurité - Réaliser des ateliers de transformation alimentaire

**Déroulement de
l'animation :**

- 1- Accueil devant le château et explications des règles de sécurité
- 2- Organisation en 2 groupes :
 - Démonstration réelle de la traite d'une vache. Pourquoi la vache fabrique-t-elle du lait ? Où va le lait ?Observation et toucher du lait chaud.
 - Découverte de l'alimentation du veau et de la vache : observer et toucher le foin et les granulés.Découverte de la « **famille vache** » : les veaux et les génisses : les caresser, leur donner à manger...
- 3- Classe divisée en 2 groupes pour une meilleure approche
 - Confection du fromage blanc avec le lait de la traite
 - Fabrication de beurre et dégustation par les enfants
 - Moulage dans les faisselles du fromage blanc
 - Dégustation du fromage blanc fermier du fromager du lycée
 - Vidéo sur la fabrication de la Tomme fermière de Savoie
 - Observations de tommes à différents stades d'affinages