



# LA VACHE ET LE LAIT



## Cycle 1

|   |   |
|---|---|
| <p>Durée : 2h<br/>Nombre d'animateurs : 1h15</p>    |   |
| <p><b>Finalité :</b></p>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découvrir un élevage, le rôle de la vache pour l'homme</li> <li>- Découvrir la transformation fromagère</li> </ul>   |
| <p><b>Objectifs :</b></p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découvrir l'élevage de vaches laitières, la production de lait</li> <li>- Découvrir la transformation du lait en fromage et de la crème en beurre</li> <li>- Découvrir le milieu de vie des animaux</li> <li>- Sensibiliser aux différents goûts et saveurs</li> </ul>   |
| <p><b>Objectifs opérationnels :</b></p>             | <p><i>Savoir :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre que la vache est élevée pour sa production de lait et de viande (elle a besoin de faire un veau chaque année pour produire du lait)</li> <li>- Reconnaître le mâle, la femelle et le petit veau</li> <li>- Comprendre le rôle de l'agriculteur dans l'alimentation de l'homme</li> <li>- Comprendre l'organisation de la ferme et le travail des agriculteurs</li> <li>- Connaître l'origine du lait et son cheminement</li> <li>- Connaître et goûter les produits laitiers</li> </ul> <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabriquer de la Tome et du beurre</li> <li>- Se dépasser pour toucher et parler</li> <li>- Respecter les animaux, le matériel</li> </ul> <p><i>Savoir être :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Etre attentif et silencieux pour ne pas effrayer les animaux</li> </ul> |
| <p><b>Liens avec les programmes scolaires :</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découverte de l'environnement proche, reconnaître les cris, les odeurs</li> <li>- L'homme élève des animaux pour se procurer des aliments : les fonctions du vivant</li> <li>- Soigner, nourrir des animaux. Planter. Cultiver.</li> <li>- Acquisition d'un nouveau vocabulaire</li> <li>- Affinement de l'écoute (écouter l'animateur, les questions et réponses des camarades)</li> </ul>  |

**Déroulement de  
l'animation :**

Organisation en 2 groupes suivant le nombre d'élèves puis  
changement d'atelier pour une meilleure approche :

- Visite d'une ferme. Etre en situation concrète du métier de l'agriculteur. Explications sur la production de lait.
- Découverte de l'alimentation de la vache et du veau, les aliments distribués...
- Visite de la muséographie avec vu sur la salle de fabrication. Explications du métier de fromager. Fabrication de Tome et de beurre et dégustation.