

LE CHEMIN DU LAIT : DE LA VACHE AU COMPOSTAGE

Cycle 2



<p>Durée : 2h Nombre d'animateurs : 2h</p>	
<p>Finalité :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir un élevage, le rôle de la vache pour l'homme - Découvrir la transformation fromagère
<p>Objectifs :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir l'élevage de vaches laitières, la production de lait - Découvrir la transformation du lait en fromage et de la crème en beurre - Découvrir le milieu de vie des animaux - Sensibiliser aux différents goûts et saveurs - Responsabiliser les enfants vis-à-vis du matériel et des animaux
<p>Objectifs opérationnels :</p>	<p><i>Savoir :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - Reconnaître le mâle, la femelle et le petit veau - Comprendre le rôle de l'agriculteur dans l'alimentation de l'homme - Comprendre l'organisation de la ferme et le travail des agriculteurs - Connaître l'origine du lait et son cheminement et nommer les dérivés du lait - Connaître et goûter les produits laitiers - Connaître les différents stades de croissance des animaux - Connaître le devenir des jeunes mâles et des génisses <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabriquer de la Tome et du beurre - Se dépasser pour toucher et parler - Respecter les animaux, le matériel <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"> - Découverte de l'environnement proche, reconnaître les cris, les odeurs - L'homme élève des animaux pour se procurer des aliments : les fonctions du vivant - Découvrir les modes de déplacements, d'alimentation des animaux - Acquisition d'un nouveau vocabulaire - Affinement de l'écoute et construction de situation de dialogue - Respect des règles d'hygiène et de l'environnement
<p>Déroulement de l'animation :</p>	<p>Organisation en 2 groupes suivant le nombre d'élèves puis changement d'atelier pour une meilleure approche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Visite du Lombricompostage. Les confidences du ver de terre.