

LE CHEMIN DU LAIT : DE LA VACHE AU COMPOSTAGE

Cycle 3



<p>Durée : 2h Nombre d'animateurs : 2</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 Lombricompostage et le rôle des vers de terre
<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) - Avoir une approche du monde agricole et du travail de l'agriculteur - Comprendre le terme « production » : les conditions d'élevage, maîtrise de reproduction , de l'alimentation du troupeau - Remarquer que les produits d'élevage répondent à un besoin en aliments pour l'homme : les produits laitiers essentiellement - Connaître toutes les étapes de fabrication de fromage et le travail nécessaire pour la fabrication de beurre et de tome - Comprendre l'importance du compostage <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabriquer de la Tome et du beurre - Poser des questions pour une meilleure compréhension - 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
	<ul style="list-style-type: none"> - Découverte de l'environnement proche : protection du patrimoine et de l'environnement

<p>Liens avec les programmes scolaires :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'homme élève des animaux pour se procurer des aliments : nutrition et chaîne alimentaire - Une transformation fromagère : certains aliments proviennent d'une transformation contrôlée par l'homme (fromages, beurre) et l'homme maîtrise l'utilisation de micro-organismes à l'origine de cette transformation. (la présure pour faire cailler le lait) - Analyser l'impact d'une exploitation sur son environnement et avoir une approche écologique à partir de l'environnement qui l'entoure (Air-Terre-Eau)
<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 : De la terre à la terre.