



LE CHEMIN DU LAIT



Atelier adapté selon le cycle scolaire

<p>Durée : de 10h30 à 15h30 (avec pique nique sur l'exploitation) Nombre d'animateurs : 1 personne pour 30 élèves</p>	
<p>Finalité :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir les animaux - Découvrir le rôle de l'animal pour l'homme
<p>Objectifs :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir l'élevage de chèvres laitières, la production de lait - Découvrir la transformation du lait en fromage blanc
<p>Objectifs opérationnels :</p>	<p><i>Savoir :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre que la chèvre est élevée pour sa production de lait et de viande (elle a besoin de faire un chevreau chaque année pour produire du lait) - Avoir une approche du monde agricole et du métier de l'agriculteur - Comprendre le terme « production » : les conditions d'élevage, maîtrise de la reproduction, de l'alimentation du troupeau - Remarquer que le produit de l'élevage répond à un besoin en aliments pour l'homme : les produits laitiers - Connaître les ingrédients et le travail nécessaires à la fabrication du fromage blanc. <p><i>Savoir faire :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabriquer un fromage blanc et du beurre - Poser des questions pour une meilleure compréhension - Respecter l'animal, le caresser, le toucher <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 - Dépassement de soi pour approcher et toucher les animaux
<p>Liens avec les programmes scolaires :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvertes de l'environnement proche - L'homme élève des animaux et cultive des végétaux pour se procurer des aliments : visite de l'élevage de chèvres laitières - Une transformation biologique : certains aliments proviennent d'une transformation contrôlée par l'homme : fabrication de fromages blancs. L'homme maîtrise l'utilisation de micro-organismes à l'origine de cette transformation : pour la fabrication du fromage, utilisation de la pressure pour faire cailler le lait. - Analyser l'impact d'une exploitation sur son environnement

**Déroulement de
l'animation :**

- 1- Accueil, explications des règles à respecter sur l'exploitation
- 2- Le matin : groupe au complet
Visite des animaux au pré : caresser les chèvres, les toucher, traite à la main,...
- 3- L'après-midi : en ½ groupe pour les scolaires cycles 2 et 3 et échange d'atelier
 - Fabrication de fromage blanc pour le premier groupe
 - Visite des autres animaux : brebis, cheval, ânes, cochons,...