



## Éléments de connaissances et de compétences :

### QUESTIONNER LE MONDE :

#### ● Se situer dans l'espace et dans le temps : construire des repères temporels.

Repérer et situer quelques événements dans un temps long :

- L'évolution des sociétés à travers des modes de vie (alimentation, habitat, vêtements, outils, guerre, déplacements...) et des techniques à diverses époques.

#### ● Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets :

Connaître les caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité :

- Le cycle de vie des êtres vivants.
- Régimes alimentaires de quelques animaux.

Reconnaître des comportements favorables à sa santé :

- Catégories d'aliments, leur origine.
- Les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger).

Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets fabriqués :

- Observer et utiliser des objets techniques et identifier leur fonction.
- Identifier des activités de la vie quotidienne ou professionnelle faisant appel à des outils et objets techniques.

## Objectifs :

- Savoir ce qu'est un mammifère (les origines du lait) et la catégorie des ruminants.
- Différencier espèces vivipares et ovipares (reproduction des espèces).
- Comprendre le cycle de lactation de la vache et identifier les parties de son corps.
- Caractériser le régime alimentaire de la vache et comprendre son environnement.
- Découvrir l'évolution de la traite (des bidons au tank à lait) et le chemin du lait.
- Connaître l'ensemble des produits laitiers.
- Être sensibilisé à l'importance de consommer des produits laitiers.

## Présentation de la visite :

Accompagnés d'un guide, les élèves visiteront d'abord l'espace muséographique et découvriront d'où vient le lait que l'on boit ; puis à l'aide d'une vache interactive, comment les différents estomacs de la vache peuvent transformer l'herbe en lait.

Nous expliquerons ensuite le fonctionnement d'une ferme laitière (environnement et alimentation de la vache, bâtiments de la ferme, traite et collecte du lait) et le chemin du lait (de la ferme jusqu'au supermarché). Nous aborderons les différents produits laitiers qui peuvent être fabriqués avec le lait et leur importance dans l'alimentation au quotidien.

Les élèves visiteront ensuite une ancienne laiterie produisant du beurre et du fromage dans les années 1950 et découvriront des objets d'époque (bidons, camions, barattes, moules...).

Un livret pédagogique pourra leur être remis en début de visite (sur demande). Possibilité de terminer la visite par une dégustation de lait aromatisé.

## Informations pratiques :

- **Durée** : 1h00 à 1h15.
- **Nombre d'élèves** : une classe entière.
- **Tarif** : 2 € par élève + 1 € pour la dégustation de lait aromatisé.
- Animation uniquement **sur réservation**.
- **Contact** : Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Virginie LEQUILLER ou Marie TILLOY aux coordonnées ci-dessous.

# Atelier scolaire « Apprenti Fromager »

LA CITÉ DU LAIT®  
LACTOPÔLE



## Éléments de connaissances et de compétences :

### ● Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets :

Connaître les caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité :

- Le cycle de vie des êtres vivants.
- Régimes alimentaires de quelques animaux.

Identifier les trois états de la matière et observer des changements d'états :

- Les changements d'états de la matière, notamment solidification, condensation et fusion.

## Objectifs :

- **Apprendre à écouter** pour pouvoir reproduire les explications.
- **Comprendre la transformation du lait en fromage.**
- **Définir et comprendre** des termes tels que la présure, le caillé...
- **Observer et analyser** un aliment et sa transformation.
- **Manipuler** le lait, le caillé...



## Présentation de l'animation :

Cette animation se déroule en deux temps : une visite thématique suivie d'un atelier pratique.

1. Tout d'abord, nous proposons une **visite guidée** du musée. Pendant cette visite, les élèves découvriront les origines du lait. Ensuite, nous aborderons les produits laitiers et plus particulièrement la fabrication du fromage.  
Durée approximative : 45 minutes.
2. Puis les élèves pourront mettre en pratique leurs connaissances lors d'**un atelier**. Chaque élève disposera d'un kit de moulage et réalisera les étapes suivantes : caillage/ moulage/ égouttage. Une remise de diplômes nominatifs ainsi qu'un goûter autour du camembert concluront cet atelier.  
Durée approximative : 45 minutes.

## Informations pratiques :

- **Durée** : environ 1h30.
- **Tarif** : 4€ par élève et gratuit pour les accompagnateurs.
- **Nombre d'élèves** : une classe entière + 2 accompagnateurs conseillés.
- Animation uniquement **sur réservation**.
- **Contact** : Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Virginie LEQUILLER ou Marie TILLOY aux coordonnées ci-dessous.



LA CITÉ DU LAIT®  
LACTOPÔLE

18 rue Adolphe Beck- 53089 Laval Cedex 9 – [www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)  
02.43.59.51.90 – [lactopole@lactalis.fr](mailto:lactopole@lactalis.fr)

# Atelier scolaire « Petit Maître Beurrier »

LA CITÉ DU LAIT®  
LACTOPÔLE



## Éléments de connaissances et de compétences :

### ● Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets :

Identifier les trois états de la matière et observer des changements d'états :

- Les changements d'états de la matière, notamment solidification, condensation et fusion.

Reconnaître des comportements favorables à sa santé :

- Catégories d'aliments, leur origine.
- Les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger).

Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets fabriqués :

- Observer et utiliser des objets techniques et identifier leur fonction.
- Identifier des activités de la vie quotidienne ou professionnelle faisant appel à des outils et objets techniques.

### ● Questionner l'espace et le temps :

Repérer et situer quelques événements dans un temps long :

- L'évolution des sociétés à travers des modes de vie (alimentation, habitat, vêtements, outils, guerre, déplacements...) et des techniques à diverses époques.

## Objectifs :

- **Apprendre à écouter** pour pouvoir reproduire les explications.
- **Connaître les constituants du lait.**
- **Comprendre l'écémage du lait par le principe de la force centrifuge.** (séparation mécanique de deux constituants)
- **Définir et comprendre** des termes tels que l'écémage, le barattage...
- **Observer et analyser** un aliment et sa transformation.
- **Manipuler** la crème et le beurre.



## Présentation de l'animation :

Cette animation se déroule en deux étapes : une visite thématique et un atelier pratique :

1. Tout d'abord, nous proposons une **visite guidée** du musée. Pendant cette visite, les élèves découvriront, grâce à deux personnages ludiques et aux pièces de collection, les différentes étapes de fabrication du beurre : depuis la traite de la vache, jusqu'à l'emballage des plaquettes de beurre.

Durée approximative : 45 minutes.

2. Puis les élèves pourront mettre en pratique leurs connaissances lors d'**un atelier**. Chaque élève disposera d'un kit pour la fabrication du beurre et réalisera les étapes suivantes : barattage/ égouttage/ lavage /malaxage/moulage. Suite à cette animation, un goûter sera organisé : chacun pourra déguster une tartine de beurre avec un morceau de chocolat et un verre de lait.

Durée approximative : 45 minutes.

## Informations Pratiques :

- **Durée** : environ 1h30.
- **Tarif** : 4€ par élève et gratuit pour les accompagnateurs.
- **Participants** : 1 classe entière + 2 accompagnateurs conseillés.
- **Animation uniquement sur réservation.**
- **Contact** : Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Virginie LEQUILLER ou Marie TILLOY aux coordonnées ci-dessous.



LA CITÉ DU LAIT®  
LACTOPÔLE

18 rue Adolphe Beck- 53089 Laval Cedex 9 – www.lactopole.com  
02.43.59.51.90 – lactopole@lactalis.fr