

LA CITÉ DU LAIT®  
LACTOPÔLE

LA FÊTE

# VisiTEs et ActiVités pédagogiques



Retrouvez-nous sur   
[www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)

Brochure Scolaires 2017



# SommAire

La Cité du Lait-Lactopôle®

Cycle 1

Cycle 2

3

4

5

Cycle 3

Cycle 4

Lycées

Informations pratiques

6

8

9

10



## La Cité du Lait-Lactopôle® Des animations pédagogiques adaptées, de la maternelle au lycée

Fondée en 1999, La Cité du Lait-Lactopôle® figure parmi les musées d'entreprises historiques. Avant-gardiste et soucieux d'ancrer toujours plus son entreprise familiale sur ses terres natales, Michel Besnier souhaitait concevoir un lieu de médiation dédié au Lait. Dès le départ imaginé dans la volonté de valoriser l'histoire de l'industrie laitière, emblématique de nos régions, La Cité du Lait-Lactopôle® est un lieu d'expertise et de transmission du savoir-faire et du patrimoine fromager et laitier. Elle est le témoignage vivant et résolument tourné vers l'avenir d'une histoire économique régionale et d'une aventure familiale, le Groupe Lactalis.

Avec près de 20 000 visiteurs par an, La Cité du Lait-Lactopôle® s'adresse aujourd'hui au plus grand nombre : professionnels, familles et scolaires, de tous niveaux. Avec une offre diversifiée, elle répond aux attentes de chacun des visiteurs. Ouvrir le monde de l'entreprise aux écoles et aux élèves et créer du lien et du partage dès le plus jeune âge est l'une des missions de La Cité du Lait-Lactopôle®. En répondant aux objectifs pédagogiques de chaque cycle, La Cité du Lait-Lactopôle® joue ici pleinement son rôle de transmission. Au travers d'ateliers, de visites guidées adaptées, d'animations et de dégustations, elle répond aux attentes des programmes de l'Education Nationale. Vous découvrirez l'étendue de cette offre dans ce premier guide publié à destination des enseignants, avec l'espoir de vous offrir un (nouveau) lieu de médiation, pour accompagner vos enseignements.

Au plaisir de vous accueillir,  
Raphaël Joubert, Responsable du site

atelier  
**Artiste en herbe**

Les élèves découvriront les caractéristiques physiques et les activités de la vache à l'aide d'une représentation grandeur nature de cet animal. Ils seront ensuite immergés dans l'univers de Juliette Durand, une artiste mayennaise.

Au programme : la découverte d'œuvres d'art autour de la vache. En fin de séance, les enfants seront libres de décorer leur propre vache.



Découvrir  
les caractéristiques  
de la vache

S'éveiller à différents  
univers artistiques

Réaliser sa propre  
création artistique



animation

**L'aventure de Bari  
à la ferme**

Assis autour d'un livre géant, accompagnés de Bari l'éléphant, les élèves visiteront la ferme de la vache Pâquerette et y découvriront tout ce qui s'y passe (de la tonte des moutons à la traite des vaches) puis les aliments fabriqués avec le lait de la ferme.

Après le conte, viendra le temps du goûter, puis celui du jeu afin de reconstituer l'histoire, d'associer les animaux à leurs petits, etc...



Découvrir l'univers  
de la ferme, les animaux  
et leurs activités

Retracer le chemin du lait depuis  
la traite jusqu'à la laiterie

Retenir l'histoire et réutiliser ses  
connaissances dans différents  
jeux





visite guidée

## La Cité du Lait®

La visite du musée permettra aux élèves de découvrir les mammifères, la production de lait par la vache, ainsi que les différentes transformations laitières à l'aide de supports adaptés.

Ils visiteront ensuite une ancienne laiterie produisant du beurre et du fromage dans les années 1950.

Savoir ce que sont les mammifères et découvrir la production de lait par la vache

Connaître les cinq produits laitiers principaux et leur fabrication



atelier

## Petit Maître Beurrier

D'où vient le lait et comment est-il transformé en beurre ?

C'est à ces questions que les élèves répondront dans la première partie de l'atelier. Ils pourront ensuite se mettre en situation et transformer eux-mêmes une petite quantité de crème en beurre en respectant les étapes découvertes précédemment.



Comprendre l'écémage du lait et les étapes de fabrication du beurre

Mettre en pratique la transformation de la crème en beurre

CYCLE 2



Comprendre et mettre en pratique la transformation du lait en fromage

atelier

## Apprenti Fromager



Cet atelier, organisé en deux temps, permettra d'abord aux élèves de découvrir les origines du lait et sa transformation en fromage. La visite sera ensuite suivie d'une mise en pratique lors d'un atelier de moulage du fromage.



Capacité d'accueil  
une classe entière



Durée  
1h30



Tarif  
2 à 3€ par élève pour la visite ; 4€ par élève pour les ateliers

# CYCLE 3



visite guidée

## La Cité du Lait®

La visite du musée permettra aux élèves de découvrir les mammifères, la production de lait par la vache, ainsi que les différentes transformations laitières à l'aide de supports adaptés. Ils comprendront aussi l'évolution de l'industrie laitière grâce aux différents objets de collection.



Savoir ce que sont les mammifères et comprendre la production de lait par la vache

Connaître les cinq produits laitiers principaux, leur fabrication ainsi que les progrès scientifiques et technologiques dans l'industrie laitière

## atelier **Le goût** et les produits laitiers



Grâce à des expériences gustatives, les élèves comprendront d'abord le fonctionnement de nos cinq sens, et particulièrement celui du goût. Puis ils participeront à cinq ateliers sensoriels autour des produits laitiers.

*Cette animation a été réalisée avec le concours du pôle enseignement du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) et validée par une professionnelle de l'éducation au goût.*



Observer, analyser des aliments et verbaliser des sensations

Faire l'expérience des cinq sens à travers les produits laitiers



atelier   
**Petit Maître Beurrier**

D'où vient le lait et comment est-il transformé en beurre ?  
C'est à ces questions que les élèves répondront dans la première partie de l'atelier. Ils pourront ensuite se mettre en situation et transformer eux-mêmes une petite quantité de crème en beurre en respectant les étapes découvertes précédemment.



Comprendre  
l'écémage  
du lait et les étapes  
de fabrication du beurre

Mettre en pratique  
la transformation  
de la crème  
en beurre

atelier   
**Apprenti Fromager**

Cet atelier, organisé en deux temps, permettra d'abord aux élèves de découvrir les origines du lait et sa transformation en fromage. La visite sera ensuite suivie d'une mise en pratique lors d'un atelier de moulage du fromage.



Connaître  
les origines du lait

Comprendre  
et mettre en pratique  
la transformation  
du lait en fromage



Capacité d'accueil  
une classe entière



Durée  
1h30



Tarif  
4€ par élève



Connaître les grandes figures de la naissance de l'industrie laitière et les découvertes qui s'y rapportent



visite guidée

## La Cité du Lait®

Cette visite permet de découvrir l'évolution de l'industrie laitière. À travers l'exemple du Groupe Lactalis et grâce à une importante collection d'outils et de machines, les élèves découvriront la mutation d'un milieu artisanal à l'industrie laitière contemporaine. Les élèves aborderont ainsi les différentes transformations laitières.

Une dégustation fromagère pourra être réalisée lors de la visite.

Un quizz sera remis aux élèves sur demande.



Connaître les process de fabrication des cinq produits laitiers principaux

▼  
Découvrir l'évolution de l'industrie laitière

▼  
Découvrir le développement industriel d'une entreprise laitière locale, le Groupe Lactalis

animation

## Enquête au musée



Sur les traces d'un journaliste du XIX<sup>e</sup> siècle et au travers d'énigmes, les élèves pourront découvrir les grandes figures de la naissance de l'industrie laitière ainsi que les découvertes microbiologiques et inventions technologiques qui y sont liées.



Capacité d'accueil  
une classe entière



Durée  
1h30



Tarif  
2 à 3€ par élève pour la visite ; 4€ par élève pour l'animation





## visite guidée La Cité du Lait®

Lycées généraux, agricoles et professionnels

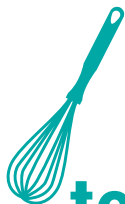
Cette visite couvrant l'intégralité du musée permet de remonter aux origines du Groupe Lactalis en visitant l'ancienne laiterie du Groupe, qui date des années 1950 et en découvrant son évolution industrielle et commerciale jusqu'à ce jour.

Une collection importante d'outils anciens (bidons, barattes, écrémeuses, etc.) et la découverte des procédés technologiques actuels permettront de comprendre l'évolution de l'industrie laitière.

Découvrir  
le développement  
industriel d'une entreprise  
laitière locale, le Groupe Lactalis

▼  
Découvrir l'évolution  
de l'industrie laitière

▼  
Connaître les process de  
fabrication des cinq produits  
laitiers principaux



atelier

## Le lait dans tous ses états

Lycées professionnels hôtellerie/restauration

Après une visite du musée axée sur les différentes transformations laitières, les élèves pourront mettre en pratique les transformations abordées précédemment : moulage d'un caillé, foisonnement d'une crème, puis barattage de la crème.



Connaître les processus  
de fabrication des cinq  
produits laitiers principaux

▼  
Mettre en pratique certains  
de ces process

atelier

## Buffet fromager

Lycées professionnels hôtellerie/restauration

Au cours d'un buffet participatif (fromage, charcuterie, dessert), une animatrice vous fera découvrir les joyaux de notre gastronomie fromagère en vous proposant des associations qui réenchangent le fromage au restaurant.

Connaître  
les appellations  
et les fromages de nos  
régions

▼  
Découvrir l'art de la découpe  
et des associations

▼  
Faire comprendre la valeur  
ajoutée du plateau fromager  
en restauration



Capacité d'accueil  
une classe entière



Durée  
2h00 à 2h30



Tarif  
6,50€ par élève pour la visite ; 10€ par élève pour les ateliers

# Informations pratiques

## Horaires

Le musée est ouvert toute l'année, sur réservation.

## Tarifs par élève

	Visite guidée sans dégustation	Visite guidée avec dégustation	Atelier/Animation
Cycle 1	-	-	4€
Cycle 2	2€	3€	4€
Cycle 3	2€	3€	4€
Cycle 4	2€	3€	4€
Lycées généraux	-	6,50€	-
Lycées professionnels	-	6,50€	10€
Lycées agricoles	2€	3€	-

Gratuité accordée aux accompagnateurs

## Plan d'accès



## Coordonnées GPS

Latitude : 48.05889

Longitude : -0.758104



## Préparez votre visite

- Consultez les fiches pédagogiques sur notre site internet : [www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)
- Rencontrez les médiatrices et réalisez une pré-visite (sur réservation)
- Assistez à une visite guidée
- Dossier pédagogique disponible sur demande après toute réservation

## Conditions de réservation

Contactez les médiatrices culturelles par mail à l'adresse suivante : [lactopole@lactalis.fr](mailto:lactopole@lactalis.fr) ou par téléphone au 02 43 59 51 90

## Equipements

- Parking bus et car face à La Cité du Lait-Lactopôle®
  - Sanitaires
- ⚠ Nous ne disposons pas d'espace pique-nique. Le jardin de la Perrine, situé à 10 minutes de La Cité du Lait-Lactopôle®, propose tous les équipements à cet effet.

## Evénement

La Cité du Lait-Lactopôle® propose des animations gratuites dans le cadre de la Fête de la Science du 9 au 13 octobre 2017. Renseignements et réservation au 02.43.59.51.90

Des idées de sorties ludiques et pédagogiques associables à La Cité du Lait-Lactopôle®, à la journée sont disponibles au musée.

## Coordonnées

La Cité du Lait-Lactopôle®  
Service pédagogique  
18 rue Adolphe Beck  
53 000 Laval  
02.43.59.51.90  
[lactopole@lactalis.fr](mailto:lactopole@lactalis.fr)  
[www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)

# LA CITÉ DU LAIT-LACTOPÔLE®

L'histoire  
d'une entreprise  
familiale  
mayennaise et de  
l'industrie laitière

4000  
pièces de  
collection

Une offre adaptée  
à tous les publics  
et particulièrement  
aux scolaires

Tous les  
métiers du lait

LA CITÉ DU LAIT®  
LACTOPÔLE

18 rue Adolphe Beck  
53000 Laval  
Tél : 02 43 59 51 90  
[www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)  Lactopôle

