

Déroulé ateliers en autonomie animation fromage

Première étape : tout le monde regarde le film

Deuxième étape : les enfants se répartissent par petits groupes de 3/4 et tournent en ateliers (10 à 15 mn par atelier)

Atelier reconnaissance des laits

Matériel : 1 bouteille de lait écrémé, 1 bouteille de lait demi-écrémé, 1 bouteille de lait entier, 1 bouteille de lait cru.

En observant les bouteilles (étiquettes et bouchons) les enfants déduisent les différentes sortes de lait : UHT, Pasteurisé, Cru, Ecrémé...

Ils doivent ensuite répondre à la question : qu'est-ce qui différencie le lait cru des 3 autres ? (réponse : il n'est pas chauffé).

Atelier reconnaissance des fromages

Matériel : 1 brie au lait cru, 1 brie au lait pasteurisé, 1 morceau d'emmental, 1 fromage de chèvre, un fromage de brebis + 5 assiettes

Les enfants doivent observer et goûter chacun des fromages et les reconnaître. Ils doivent les nommer et dire avec quel lait ils sont faits (vache, chèvre, brebis). Ils doivent distinguer les pâtes molles et les pâtes cuites.

Atelier de reconstitution de la chaîne de fabrication du brie

Matériel : le jeu créé par Olivier Schimmenti

Les enfants doivent reconstituer la chaîne opératoire en mettant les dessins plastifiés dans le bon ordre.

Atelier les animaux et le lait

Matériel : le panier avec les animaux en plastique dedans

Les enfants doivent d'abord séparer les animaux qui ne font pas de lait (poule, oie etc.) et ceux qui font du lait (cheval, chèvre, vache).

Parmi ceux qui font du lait, ils doivent suite séparer ceux dont le lait peut être transformé en fromage (vache, chèvre etc.) ou pas (jument, chameau)

Les enfants doivent faire attention aux mâles qui ne font pas de lait, même si la race en fait.

Atelier transformation du lait en caillé

Matériel : un bol de lait cru, de la présure et un four micro-onde

Les enfants versent une goutte de présure dans un bol de lait cru. Ils le chauffent au micro-onde et observent que le lait durcit en caillé.

Puis l'encadrant leur fait manipuler et observer et sentir la caillette de veau (le quatrième estomac du veau), d'où vient la présure.

Atelier Vache à lait/ vache à viande

Matériel : le tableau des races de vaches en France, des feuilles de dessin, des crayons de papier, des crayons de couleur, des gommes et des taille-crayons

Les enfants choisissent une vache à lait et une vache à viande. Ils les dessinent et inscrivent leur nom dessous s'ils savent écrire. Ils repartent avec leur dessin.

Atelier les produits du lait

Matériel : des emballages de lait (pack et bouteille), de yaourt, de crème fraîche, de fromage blanc, de beurre, de fromages, anciens et nouveaux.

Les enfants trient les emballages ou contenants anciens, et les emballages ou contenants qu'ils peuvent acheter aujourd'hui. Ensuite, ils les classent par catégories (beurre, yaourt etc.) Ils observent les différences entre avant et aujourd'hui.

Atelier J'observe les objets de la section fromage

Matériel : des feuilles de dessin, des crayons de papier, des crayons de couleur, des gommes et des taille-crayons

Les enfants se rendent devant la section et observe les objets. Ils en dessinent un et écrivent son nom dessous s'ils savent écrire. Ils essaient de comprendre à quoi sert cet objet (l'adulte les aide)

Ils repartent avec leur dessin