

Atelier 1 : La vie de la vache et la transformation du lait

Un atelier pour apprendre, observer, éveiller ses sens par le toucher, l'odorat, la vue, l'ouïe et le goût...

Savoir maîtriser ses gestes, ses émotions à l'approche des animaux.

Le déroulement de la visite est le suivant : Accueil du groupe, présentation de la ferme puis visite de la ferme à travers 3 grands thèmes.



Découvrir ce qu'est une vache, connaître sa vie

Ici, il s'agira pour les enfants de pouvoir approcher les animaux en toute sécurité, et découvrir leur mode de vie.

Nous adaptons les activités en fonction de l'âge des enfants. Nous commençons par :

- Approcher le troupeau de vaches (observation : bruits, odeur, couleur, poids...)
- Observer, le broutage, la rumination, l'herbe....
- Connaître le cycle de vie, les habitudes, caresser les petits veaux...
- Différencier : le foin, la paille....

Peut subir quelques modifications en fonction des contraintes météo ou des impératifs de production de la ferme

Découvrir d'où vient le lait, les différentes étapes de sa transformation.

De la salle de traite jusqu'au produit fini, il s'agira de montrer les différentes étapes et produits obtenus au fur et à mesure de la transformation du lait. Les activités étant adaptées aux enfants. Voici quelques exemples :

- Visiter la salle de traite et la laiterie
- Traire la vache mascotte : « Marguerite »
- Jeu de questions/réponses sur le lait, son parcours avant d'arriver dans le bol
- Découvrir la composition du lait (panneaux explicatifs)

Découvrir les produits laitiers, connaître les utilisations du lait.

A partir d'une matière première unique, le lait :

- Jeu des familles des produits laitiers et des fromages de Normandie.
- Par petits groupes, les élèves transforment eux-mêmes la crème en beurre

Chaque enfant déguste le beurre de leur fabrication ainsi que de la confiture de lait

Ferme des Pâtis

14370 Méry-Corbon Tél : 02.31.23.66.21

www.fermedespatis-normandie.fr

