

Les scolaires à la Maison du Comté



L'atelier « Apprenti Fromager »

Public : primaires (cycle 2/cycle 3)

Effectif : environ 15 enfants par groupe

Durée : prévoir 2h15

Tarif : 5€ par enfant (visite + atelier)

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la transformation du lait en fromage, en faisant cailler le lait.
- Faire le parallèle avec la véritable fabrication du Comté en fromagerie et les règles de l'AOP (notions d'hygiène, de temps ; zone de production unique, le Massif du Jura ; la Montbéliarde, ses caractéristiques et son alimentation ; les outils et ingrédients utilisés pour la fabrication et l'affinage du fromage).
- Prendre conscience de l'esprit coopératif : la responsabilité et le travail de chacun au service d'un objectif commun.
- Encourager l'utilisation des 5 sens en visite et en atelier, pour une mise en pratique en dégustation.

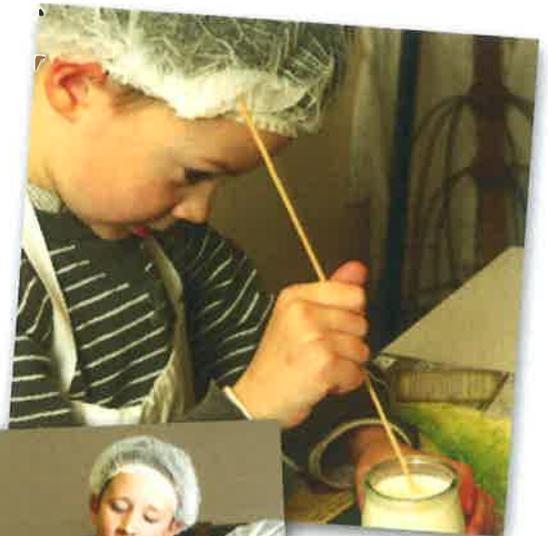
Organisation et déroulement de l'activité pour une classe

Groupe 1	Groupe 2
Accueil des groupes, introduction à la visite	Accueil des groupes, introduction à la visite
Visite du musée	Atelier
Atelier	Visite du musée

Les enfants participent à toutes les étapes de la fabrication collective d'un mini-fromage « façon Comté », individuellement pour certaines étapes, tous ensemble pour d'autres :

- Chauffage du lait et contrôle de la température.
- Emprésurage, brassage, puis découpe du caillé par chaque enfant en récipients individuels.
- Mise en commun du caillé, chauffage et contrôle de la température.
- Soutirage, pressage, démoulage et salage.

N.B : Les enfants ne pourront pas manger leur fromage, mais la visite se conclura par une dégustation de 2 Comté différents.



Photos © CIGC - Godin / Image et Associés / Studiovision / Petit.