



L'accueil des enfants et du public scolaire à la Maison du Comté

La Maison du Comté
The House of Comté / Das "Haus des Comté"

Bienvenue !



Une expérience ludique,
didactique et sensorielle.

An entertaining, educational and sensory experience
*Ein belehrendes und vergnügliches Erlebnis,
das alle Sinne anspricht.*

À Poligny, capitale du Comté
*In Poligny capital of the Comté Cheese
In Poligny Hauptstadt des Comté*





> Sommaire

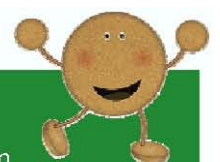
- > La Maison du Comté,
un accueil et une muséographie adaptés aux enfants p. 3

- >> La visite de la Maison du Comté p. 4-5

- >> Les Z'ateliers juniors p. 6

- >> Informations pratiques p. 7

- >> Accès à la Maison du Comté p. 8





> La Maison du Comté, un accueil et une muséographie adaptés aux enfants

L'interprofession du Comté a imaginé en 2003 un petit musée, véritable vitrine de la filière Comté et de ses savoir-faire.

Interactif et ludique, cet espace de découverte a été voulu à la portée de tous et notamment celle jeune public.

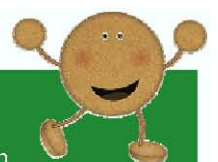
Ici une seule règle : Apprendre et comprendre en s'amusant.

La curiosité du jeune visiteur y est stimulée à chaque instant, grâce aux nombreuses questions posées par le guide, mais pas seulement car, tout est mis en œuvre pour éveiller et mettre en action tous ses sens.

Ici on peut toucher, sentir, goûter, manipuler...

Ici, le jeune visiteur ne voit pas le temps passer, mais il tisse de nombreux liens avec ce qu'il apprend à l'école et expérimente au quotidien.

Les pages suivantes vous permettront de vous faire une idée plus précise des possibilités offertes par la Maison du Comté afin de préparer au mieux la venue de votre groupe, ou classe en fonction de leur niveau et de vos attentes.





> La visite de la Maison du Comté



> Hall d'accueil : atmosphère champêtre

Une carte géante interactive permet de se situer et de découvrir la zone de l'AOC. A droite la façade en bois rappelle l'habitat typique des fermes comtoises. Intégré dans sa fenêtre, un écran diffuse des images des prairies et terres du Comté sur un fond sonore évoquant les ambiances champêtres de nos terroirs. Notre guide brosse, en guise d'introduction, un portrait gourmand de ce grand fromage : son origine, les métiers (producteurs de lait, fromagers, affineurs), la réglementation...

> Points abordés :

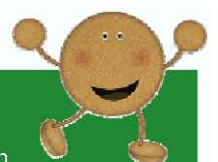
- Le massif jurassien, le premier plateau, le second plateau, la plaine, les départements qu'il recouvre
- La vache Montbéliarde, ses caractéristiques
- Les prairies
- 3 000 fermes : production du lait
- 170 fruitières/fromageries : transformation du lait
- 20 caves d'affinage : soins du fromage

> Salle d'animation : découverte de la filière Comté

Cette séquence d'une vingtaine de minutes s'articule autour d'un film et une programmation entièrement automatisée. Le film met en scène les différents professionnels de la filière qui viennent « comter » la passion pour leur métier leur terroir. Par un jeu de lumières, les outils de fabrication sont présentés tour à tour et la maquette géante s'éclaire et s'anime en suivant le circuit du lait, de la ferme à la fruitière et de la fruitière à la cave d'affinage.

> Points abordés :

- L'agriculteur dans la prairie et à la ferme : la traite, l'alimentation des vaches
- Le circuit du lait (maquette)
- La collecte du lait : bouille à lait, registre de la fromagerie, pèse-lait
- La conservation du lait
- Le fromager à la fruitière
- La fabrication du Comté : tranche caillé, cuve en cuivre, caillette de veau (digestion des ruminants)
- L'affineur à la cave





> Le tunnel des sens : une expérience ludique

Notre guide accompagne le petit visiteur à travers un parcours interactif et éveille sa curiosité par un jeu de questions-réponses. Le producteur de lait invite à respirer le foin et le regain, le fromager donne à toucher les bouilles à lait chauffées à trois niveaux de température et à tourner la roue des arômes. L'affineur fait soupeser une meule.

> **Points abordés :**

- L'alimentation de la vache : été/hiver
- La prairie, les fleurs
- Le foin, le regain (colonne sensorielle)
- La traite (photos)
- La fabrication (photos)
- Les différentes températures du lait
- Initiation aux arômes : jeu olfactif
- L'affinage
- Les instruments : marteau, sonde, sabre
- Qu'est-ce que la morge ?
- Présentation d'une meule : poids, taille, équivalent en litres de lait

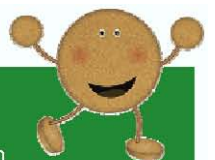
> Salle de dégustation : l'éveil des papilles

La visite se poursuit par un film d'initiation aux arômes et aux saveurs suivi d'anciennes publicités. Une découverte sensorielle originale met en pratique ces « enseignements » par la dégustation de deux comtés.

> Points abordés :

- Classifications des arômes en 6 grandes familles
- Les 4 saveurs (sucré, salé, acide et amer)
- Les 5 sens et leur expression pendant la dégustation

> Durée de la visite (hors atelier) : 1h15





> Les Z'ateliers juniors

> L'APPRENTI-FROMAGER : fabrication d'un mini- fromage « façon Comté »

Les enfants sont invités à reproduire les gestes et techniques du fromager et à comprendre les étapes de transformation du lait au moyen d'expériences ludiques jusqu'à l'obtention d'un fromage, la mise sous presse et l'affinage.

Enseignants : une fiche pédagogique détaillée est à votre disposition.

> Cette activité comprend :

- La visite de la Maison du Comté
- Une dégustation de 2 comtés
- L'atelier de mini-fabrication



> Durée de l'activité : 2h15 > Taille du groupe : de 5 à 25 enfants (division du groupe en 2 à partir de 15) > Tarif : 5 €par enfant

> LE JEUNE GOUTEUR : dégustation par l'exploration des 5 sens.

L'atelier fait suite à une visite de la Maison du Comté axée sur l'utilisation des 5 sens dans les métiers du Comté et une découverte de l'univers aromatique de ce fromage. Les enfants sont ensuite invités à explorer leurs propres sens à travers une série d'expériences visuelles, tactiles, olfactives et gustatives.

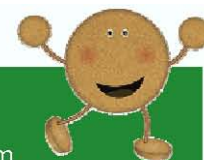
Enseignants : une fiche pédagogique détaillée est à votre disposition.

> Cette activité comprend :

- Une visite de la Maison du Comté
- L'atelier du goût
- La dégustation de 2 comtés



> Durée de l'activité : 2h00 > Taille du groupe : de 5 à 25 enfants (division du groupe en 2 à partir de 15) > Tarif : 3 €par enfant





> Informations pratiques

Les groupes d'enfants et les scolaires sont accueillis toute l'année sur réservation de préférence en matinée.

> TARIFS

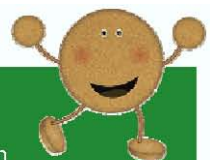
- Visite de la Maison du Comté avec dégustation	1,50 €par enfant
- Les Z'Ateliers juniors (comprenant la visite du musée et la dégustation) :	
-L'apprenti-fromager	5,00 €par enfant
-Le jeune goûteur	3 €par enfant
-Enseignants, accompagnateurs	gratuit

Les visites et ateliers peuvent être adaptés selon vos besoins. N'hésitez pas à nous contacter ou à venir nous rencontrer pour discuter de votre projet.

> ASSISTER A LA FABRICATION DU COMTE

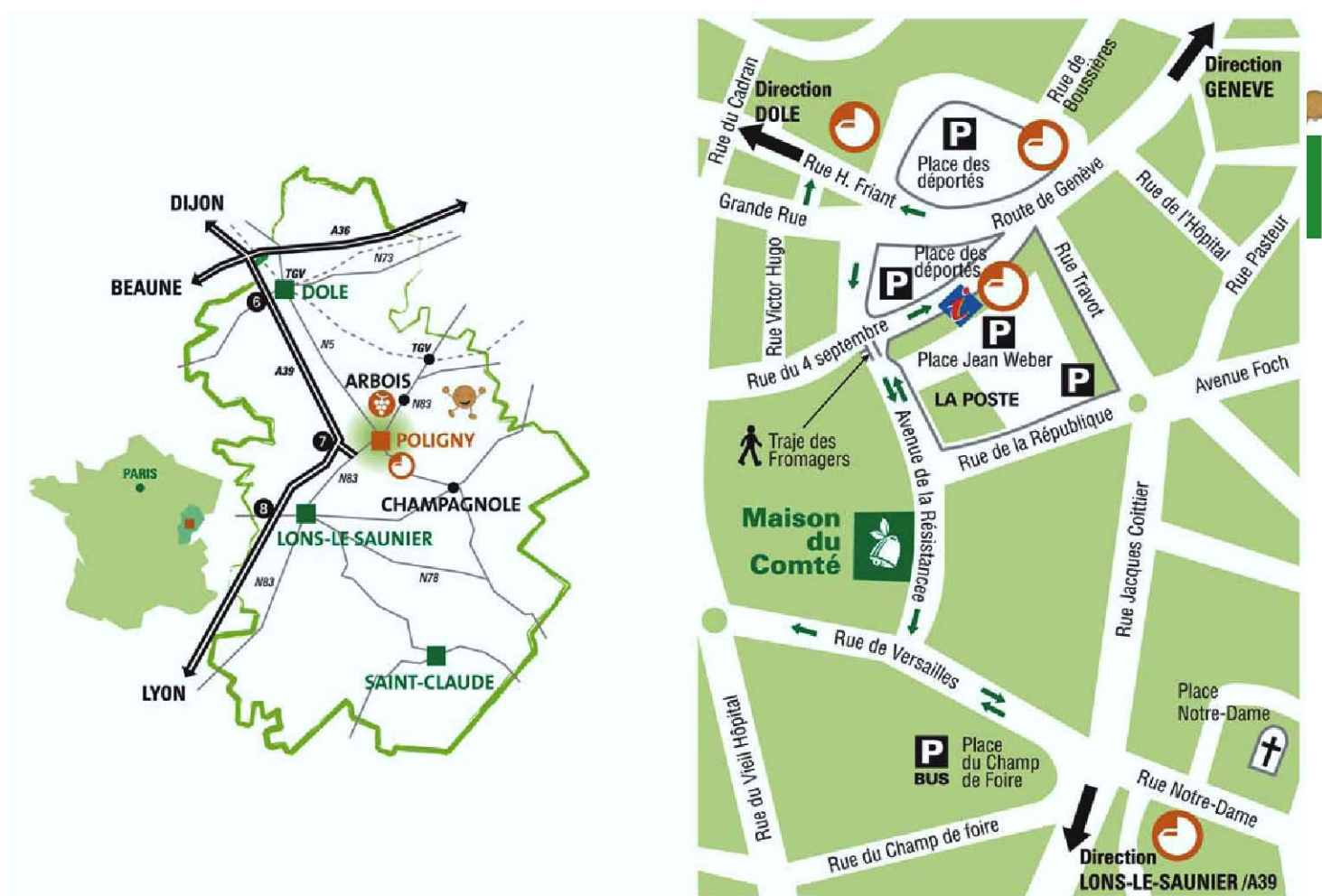
- **Galerie de visite de l'Ecole de Laiterie ENILBIO**- place du Champ de Foire à Poligny
Possibilité de diviser le groupe en 2 en alternance avec la Maison du Comté.
Contact : Didier Lanquetin - 03 84 37 17 27.

- **Fruitière de Plasne-Barretaine**, à 4 km de Poligny
Renseignements : 03 84 37 16 67





> Accès à la Maison du Comté



Parking bus à 50 mètres, possibilité de déposer les enfants devant le musée

