

LA CITÉ DU LAIT



**OFFRE
GROUPES
ADULTES**



VIVEZ UNE
EXPÉRIENCE CULTURELLE &
GOURMANDE

Découvrez La Cité du Lait



p.3

6 bonnes raisons de visiter
La Cité du Lait

Héritage, transmission, passion...

Autant de mots pour exprimer la vocation de La Cité du Lait.

Depuis plus de 20 ans, La Cité du Lait retrace l'évolution au fil des siècles de la consommation des produits laitiers et de leurs techniques de fabrication, à travers l'exemple d'une entreprise mayennaise et familiale le Groupe Lactalis.

Ce n'est pas un hasard si l'entrée du musée se fait par la façade de la Société Laitière de Laval A. Besnier et Cie. C'est à cet endroit même que dans les années 50 les camions de collecte arrivaient chargés de bidons remplis de lait. Depuis 1933, dans le sillage d'André Besnier, fondateur de l'entreprise, nous avons été témoins et acteurs des métamorphoses de notre métier. Ancrées dans une tradition laitière millénaire, nos racines ont donné naissance à une activité industrielle de pointe.

Nous sommes là pour vous raconter cette fabuleuse histoire au travers d'une reconstitution de notre ancienne laiterie et d'une importante collection d'objets dédiés à l'univers laitier, tout cela avec l'appui d'une équipe compétente et passionnée. Visite guidée, parcours gourmand, atelier, dégustation et découverte de nos produits, vous trouverez forcément de quoi émerveiller vos groupes lors de votre prochaine visite.

A bientôt pour une expérience culturelle et gourmande à La Cité du Lait !

Damien Soulice
Responsable de La Cité du Lait

p.4



Trois espaces de visite
distincts et complémentaires



Nos offres
spécifiques groupes

p.6

p.9



La Boutique



La Mayenne

p.10

p.11



Les informations
pratiques

6

BONNES RAISONS

DE VENIR À LA CITÉ DU LAIT

1 Pour se retrouver autour du patrimoine laitier

Visitez en groupe La Cité du Lait, c'est partager et échanger autour d'aliments du quotidien qui font notre histoire et notre culture : les produits laitiers. Nos formules de visites, parcours et ateliers vous offrent un moment de convivialité et d'enrichissement culturel.

2 Pour un moment de gourmandise

Amateurs de fromages, découvrez la diversité et la richesse de nos terroirs. Des plus onctueux aux plus puissants, c'est toute une palette d'arômes et de saveurs que nous vous invitons à déguster et à associer. En participant à notre atelier, vous comprendrez que le beurre, fait aussi le plaisir des yeux et des papilles.

3 Pour s'immerger dans l'histoire

Remontez le temps et plongez dans une laiterie Lavalloise des années 50. Puis, parcourez nos salles de collections. Retrouvez les bidons, les pots à laits, les écrémeuses, les barattes et autres outils du patrimoine laitier. Vous avez rendez-vous avec l'histoire rurale d'hommes et de femme, et peut être avec vos souvenirs...

4 Pour comprendre les savoir-faire laitiers et fromagers

A travers notre parcours pédagogique et scénographique, vous comprendrez les secrets de fabrication de produits que vous consommez. Découvrez un secteur où se mêlent gestes traditionnels et technologies modernes.

5 Pour vivre en expérience unique

Pour comprendre la passion de nos métiers, le temps d'un atelier, réalisez votre propre beurre et apprenez à associer, découper et déguster les fromages !

6 Pour découvrir l'aventure d'une entreprise familiale

Découvrez l'histoire du Groupe Lactalis, les productions et les valeurs d'une entreprise familiale locale qui, en trois générations, est devenue leader mondial des produits laitiers.

TROIS ESPACES DE VISITE DISTINCTS & COMPLÉMENTAIRES

L' ANCIENNE LAITERIE

La laiterie des années 1950 est un témoignage du travail des femmes et des hommes d'autrefois, pionniers de l'industrie laitière. En suivant le chemin du lait, le visiteur y découvre la fabrication du camembert moulé à la louche, du beurre de baratte et des produits laitiers ultra-frais. Les salles conservent les machines de l'époque et des photos illustrent l'activité de la laiterie dans les années 1950. Implantée au cœur de l'actuel siège social du Groupe Lactalis, cette ancienne laiterie est aussi le témoignage de l'évolution de l'entreprise familiale Besnier, devenue aujourd'hui le premier groupe laitier mondial.



LE PATRIMOINE LAITIÈRE

L'espace dédié au patrimoine laitier présente le vaste domaine de la transformation laitière. Le lait, matière première riche et vivante, est notre cœur de métier depuis trois générations. Salle après salle, sont évoqués les produits laitiers, de leur histoire à leur fabrication, ainsi que l'évolution du mode de production, de la ferme aux sites de production actuels. A l'aide de nombreux objets de collection issus du monde rural et industriel, on y découvre le lait de consommation, le yaourt, la crème, le beurre, le fromage et les ingrédients du lait.



LE MUSÉE D'ENTREPRISE

L'étage du musée est consacré au Groupe Lactalis. Le 19 octobre 1933, André Besnier, fondateur de l'entreprise, fabrique dix-sept camemberts. Aujourd'hui, la petite fromagerie nichée au bord de la Mayenne est devenue un groupe international, leader mondial des produits laitiers et présent sur les cinq continents grâce à ses produits et ses marques. Ce dernier espace de visite offre l'opportunité de découvrir l'aventure de cette entreprise familiale, restée fidèle à ses origines, dont la troisième génération perpétue le savoir-faire pour continuer à offrir des produits savoureux et de qualité. Les produits et les marques sont présentés dans un parcours mêlant emballages et publicités, ainsi que l'engagement en sponsoring du Groupe Lactalis auprès d'événements sportifs.



NOS OFFRES SPÉCIFIQUES GROUPES

LA VISITE GUIDÉE

10 à 100
personnes

2h

6,50 €

FR | EN

La formule de visite idéale pour découvrir l'univers de La Cité du Lait.

Immergez-vous d'abord dans l'ancienne laiterie des années 1950 : elle vous raconte la mutation d'une activité rurale en une industrie de pointe.

Les collections permanentes et les séquences audiovisuelles de l'espace scénographique vous permettent de comprendre l'évolution des techniques laitières.



Partez à la découverte des pièces de collection mettant en valeur les professions et les savoir-faire de la filière laitière.

Enfin, découvrez l'histoire du Groupe Lactalis, entreprise familiale, témoin et acteur de l'évolution de l'industrie laitière.

Le médiateur pourra répondre à vos questions, il ponctue la visite de nombreuses anecdotes sur le monde du lait. La fabrication des produits laitiers n'aura plus de secret pour vous !

La visite se conclue par une dégustation de fromages.



Profitez de la présence du médiateur pour adapter votre visite selon vos attentes.

LE PARCOURS GOURMAND

8 à 20
personnes

1h30

9 €

FR

Envie d'une découverte culturelle et gourmande ?

Apparu au Néolithique, le fromage était un moyen de conserver les qualités nutritives du lait. Au fil des siècles le fromage a évolué, différentes techniques de production et différents savoir-faire ont été mis en œuvre afin d'obtenir ce produit connu de tous.

Le fromage est au fil des siècles passé d'un aliment purement nutritif à un produit goûteux et savoureux, c'est ce que nous vous proposons de découvrir lors de ce parcours de visite autour des traditions fromagères.

Vous découvrez à la fois l'histoire du fromage, les secrets de fabrication et le savoir-faire fromager. Cette visite atypique vous dévoile tous les secrets du fromage, de la conception d'un plateau aux accords inédits.

Cet instant convivial est ponctué de dégustations à la fois insolites et gourmandes.

En bref, vous saurez tout sur le fromage !



**Vivez une véritable expérience
sensorielle mêlant terroir et plaisir.**

NOS OFFRES SPÉCIFIQUES GROUPE

L'ATELIER " DE LA CRÈME DE LA TARTINE "

8 à 20
personnes

2h00

12 €

FR

Un atelier pour partager un moment convivial, riche et gourmand !

Avec plus de 4 500 ans d'histoire, le beurre a traversé les siècles et les civilisations. Utilisé comme remède chez les Egyptiens ou produit de beauté chez les Romains, découvrez comment le beurre est devenu incontournable dans la gastronomie française.

La visite du musée vous offre un tour d'horizon de ce produit d'exception : sa fabrication, son histoire et son utilisation à travers le monde.

Par équipe, façonnez votre beurre en baratte comme un vrai maître beurrier.

A l'aide d'ingrédients aromatiques, mélangez les couleurs, expérimentez les textures, jouez avec les arômes et les saveurs...

Place à l'artiste qui sommeille en vous. Rivalisez d'imagination pour créer le beurre qui fera l'unanimité !

Prenez plaisir à déguster, découvrir et partager les accords de saveurs imaginés par chacun autour d'un verre.



Devenez maître beurrier le temps
d'un atelier.

LA BOUTIQUE

Ouverte à tous, la boutique de La Cité du Lait propose plus de 800 références. À la fois fromagerie, crèmerie et épicerie, la Boutique est avant tout un lieu d'accueil, de conseils, et bien sûr... de gourmandise !

Derrière le comptoir, retrouvez Samuel, notre fromager, et son équipe. C'est avec plaisir qu'ils mettent leur expertise et leurs connaissances des produits laitiers au service des clients qu'ils accueillent.

«Le savoir-faire et la passion de mon métier s'exprime pour moi à travers le partage et les échanges avec la clientèle.»

Samuel Bourdin, crémier-fromager



CONTACT

02 43 59 51 91

boutique.lacitedulait@fr.lactalis.com

Sur demande nous proposons aux membres du groupe un panier de découverte du terroir mayennais. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter la Boutique.



CÔTÉ ÉVÉNEMENTIEL

Pour l'organisation de vos événements sur mesure, vous pouvez contacter notre responsable événementiel.

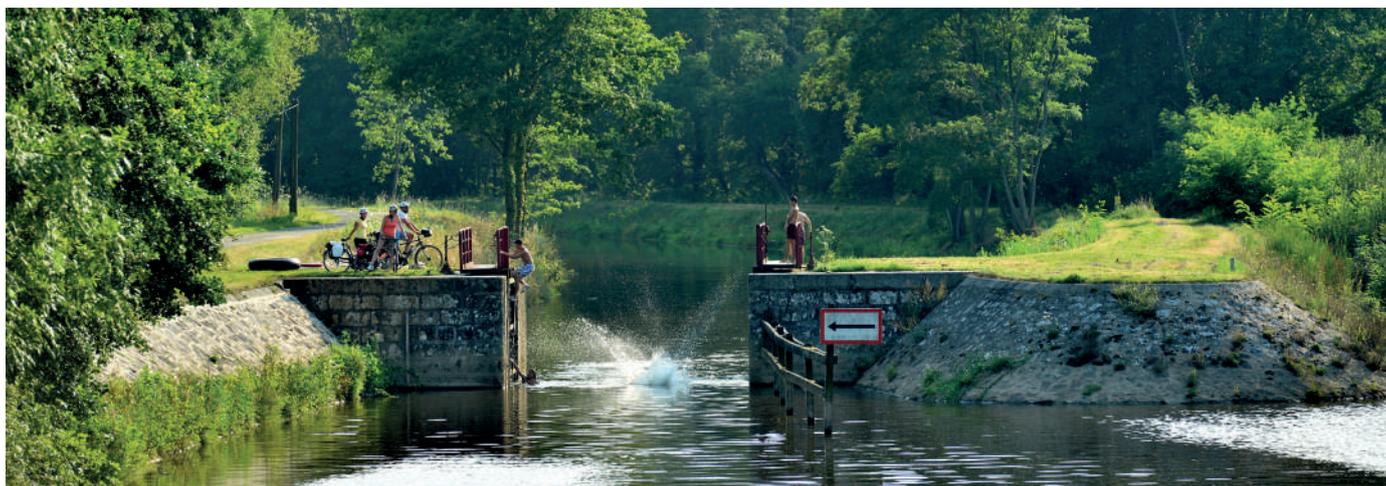
Renseignements, devis et réservation :

PATRICIA TEMPLON

02 43 59 51 58 | patricia.templon@fr.lactalis.com

LA MAYENNE

La Mayenne, département rural profondément attaché au terroir, à l'authenticité et au partage, vous propose de vous évader à travers des activités ancrées dans le territoire. Ici vous pourrez prendre le temps, partager des moments de convivialité et de tranquillité.



©Joël DAMAZE-La Vélo Francette-Mayenne Tourisme

Ce territoire offre des espaces de nature en randonnée ou en simple balade. Vous serez surpris par la richesse de la faune et de la flore des paysages.

Au milieu du département coule la rivière la Mayenne, bordée par son chemin de halage. Parcourez l'une des plus belles voies verte de France, et laissez-vous guider au rythme des cours d'eau et des paysages verdoyants.

Pour les amoureux d'histoire, le département compte de nombreux sites patrimoniaux, vous pourrez ainsi traverser les siècles et découvrir la grande richesse culturelle du département.

Laissez-vous surprendre par l'authenticité et le caractère des multiples villages qui conservent de très beaux édifices.

Destination familiale par excellence, la Mayenne regorge d'activités et d'excursions adaptées à tous où convivialité et partage sont des valeurs maîtresses.

CONTACT

MAYENNE TOURISME

Agence de Développement Touristique

84 avenue Robert Buron

53000 LAVAL

02 43 53 18 18

info@mayenne-tourisme.com

www.mayenne-tourisme.com

LES INFORMATIONS PRATIQUES

COORDONNÉES

La Cité du Lait
Service médiation

18 rue Adolphe Beck
53 000 LAVAL

02 43 59 51 90
musee.lacitedulait@fr.lactalis.com
www.lacitedulait.com

ÉQUIPEMENT

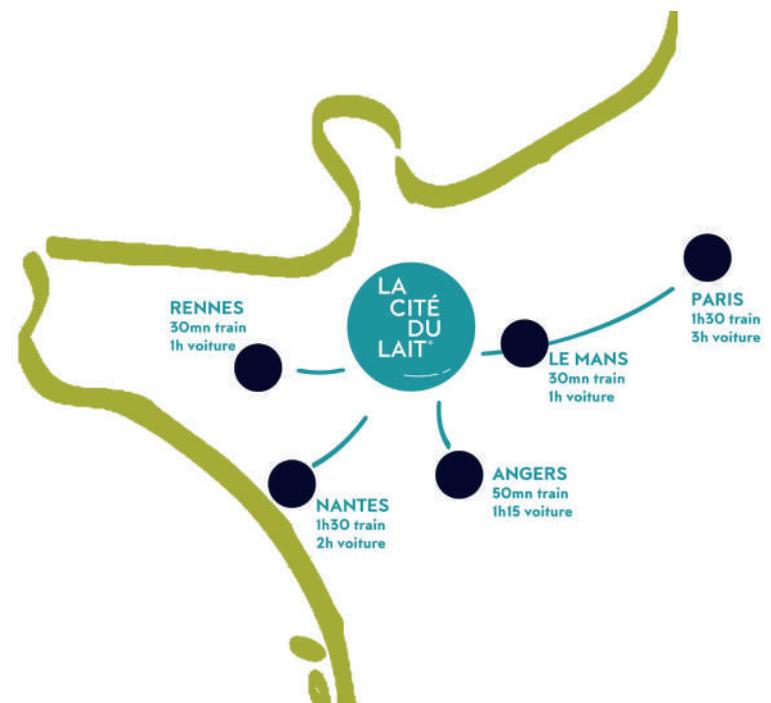
- Parking autocars devant La Cité du Lait
- Sanitaires
- Casiers et porte manteaux
- Le musée est accessible aux personnes à mobilité réduite
- Salles climatisées

HORAIRES

Toute l'année, sur réservation, du lundi au vendredi de 9h à 18h, et les week-ends de juin à septembre.

COMMENT VENIR ?

Latitude : 48.05889 | Longitude : -0.758104



CONDITIONS DE RÉSERVATION ET TARIFS

Toutes les visites commentées du musée et les ateliers doivent obligatoirement faire l'objet d'une réservation. Un bon de réservation vous est envoyé pour certifier votre accord afin de valider la visite.

Celle-ci doit être confirmée au moins une semaine à l'avance.

Les prix sont exprimés en TTC.

Règlement accepté par chèque, espèces, carte bleue, chèques vacances, virement et mandat administratif.

Un accompagnateur gratuit pour le groupe.

MODALITÉS DE RÉSERVATION ET DE VISITE

Toute annulation ou modification importante doit s'effectuer, au plus tard, 48h à l'avance. Merci de prévenir le musée en cas de retard. Tout retard peut se répercuter sur la durée de votre visite.

Le référent du groupe est responsable, pour tout son groupe, du respect des lieux et de la sécurité des objets de la collection. En cas d'incident dont la cause peut-être imputée au groupe, le groupe sera tenu responsable.

Public en situation de handicap : le musée accueille les personnes en situation de handicap ou présentant des difficultés et propose des visites ou parcours adaptés. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à contacter le service médiation. | 11

LA CITÉ DU LAIT



@lacitedulait



@lacitedulait