

LA CITÉ DU LAIT



**BROCHURE
SCOLAIRE**

VISITES
& ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

SOMMAIRE

CYCLE 1	page 3
CYCLE 2	page 4
CYCLE 3	page 5
CYCLE 4	page 7
LYCÉES	page 9
CLASSES SPÉCIFIQUES	page 11
ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES HORS LES MURS	page 12
VISITER LA CITÉ DU LAIT : MODE D'EMPLOI	page 13

LA CITÉ DU LAIT DES ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES ET ADAPTÉES, DE LA MATERNELLE AU LYCÉE

Depuis sa création, La Cité du Lait a toujours fait évoluer ses propositions de médiation afin de répondre aux objectifs fixés par Michel Besnier en 1999 : participer à la transmission du savoir-faire laitier auprès du plus grand nombre, tout en présentant l'histoire du Groupe Lactalis.

Dans cette nouvelle brochure scolaire nous vous proposons de découvrir notre offre complète destinée aux plus jeunes depuis le cycle 1 jusqu'aux lycéens. Notre équipe médiation vous accueillera ainsi tout au long de l'année au travers d'ateliers, de visites et d'animations adaptés aux objectifs pédagogiques des programmes de l'Education Nationale.

Ouvrir le monde de l'entreprise aux élèves, valoriser notre expertise et transmettre notre savoir-faire fromager et laitier, voici ce que vous pourrez découvrir lors de notre prochaine visite avec votre classe à La Cité du Lait.

Au plaisir de vous recevoir.

Damien Soulice

Responsable de La Cité du Lait

ATELIER ARTISTE EN HERBE

Les élèves découvriront les caractéristiques physiques et les activités de la vache à l'aide d'une représentation grandeur nature de cet animal. Ils seront ensuite immergés dans l'univers de Juliette Durand, une artiste mayennaise.

Au programme : la découverte d'œuvres d'art autour de la vache. En fin de séance, les enfants seront libres de décorer leur propre vache selon leur imagination.

Durée environ 1h00

Découvrir les caractéristiques de la vache

S'éveiller à différents univers artistiques

Réaliser sa propre création artistique



CYCLE 1

ANIMATION L'AVENTURE DE BARI À LA FERME

Assis autour d'un livre géant, accompagnés de Bari l'éléphant, les élèves visiteront la ferme de la vache Pâquerette et y découvriront tout ce qu'il s'y passe (de la tonte des moutons à la traite des vaches) puis les aliments fabriqués avec le lait de la ferme.

Après une initiation gustative aux produits laitiers, ils pourront se plonger dans les différents univers abordés lors du conte à travers une succession de petits jeux (puzzles, dominos...).

Durée environ 1h15

Découvrir l'univers de la ferme, les animaux et leurs activités

Retracer le chemin du lait depuis la traite jusqu'à la laiterie

Retenir une histoire et réutiliser ses connaissances dans différents jeux

Tarifs à retrouver page 13

CYCLE 2

ATELIER APPRENTI FROMAGER

Cet atelier, organisé en deux temps, permettra d'abord aux élèves de découvrir les origines du lait et sa transformation en fromage. La visite sera ensuite suivie d'une mise en pratique lors d'un atelier de moulage d'un caillé.

Comprendre et mettre en pratique la transformation du lait en fromage



VISITE GUIDÉE DE LA CITÉ DU LAIT

La visite du musée permettra aux élèves de découvrir les mammifères, la production de lait par la vache, ainsi que les différentes transformations laitières à l'aide de supports adaptés. Ils visiteront ensuite l'ancienne laiterie produisant du beurre et du fromage dans les années 1950.

Savoir ce que sont les mammifères et découvrir la production de lait par la vache

Connaître les 5 produits laitiers principaux et leur fabrication

ATELIER PETIT MAÎTRE BEURRIER

D'où vient le lait et comment est-il transformé en beurre ? C'est à ces questions que les élèves répondront dans la première partie de l'atelier. Ils pourront ensuite se mettre en condition et transformer eux-mêmes une petite quantité de crème en beurre en respectant les étapes découvertes précédemment.

Comprendre l'écémage du lait et les étapes de fabrication du beurre

Mettre en pratique la transformation de la crème en beurre

Durée de la visite guidée : 1h15
Durée ateliers : 1h30
Tarifs à retrouver page 13

VISITE GUIDÉE DE LA CITÉ DU LAIT

La visite du musée permettra aux élèves de découvrir les mammifères, la production de lait par la vache, par le biais de supports adaptés et des objets de collections. Ils découvriront également les différentes transformations laitières.

Savoir ce que sont les mammifères

Comprendre la production de lait par la vache

Connaître les 5 produits laitiers principaux et leur fabrication

Découvrir les progrès scientifiques et technologiques dans l'industrie laitière

ATELIER APPRENTI FROMAGER

Cet atelier organisé en deux temps permettra d'abord aux élèves de comprendre les origines du lait, le cycle de lactation de la vache et la transformation du lait en fromage à la laiterie. Ils découvriront les grands principes de fabrication et le rôle des microorganismes dans la transformation fromagère. La visite se poursuivra par une mise en pratique lors d'un atelier de moulage d'un caillé.

Connaître les origines du lait

Comprendre le cycle de lactation

Comprendre et mettre en pratique la transformation du lait en fromage

CYCLE 3

ATELIER PETIT MAÎTRE BEURRIER

Organisé en deux temps cet atelier permettra aux élèves de comprendre le rôle des lipides dans la fabrication du beurre à partir de la crème. Dans la première partie de l'atelier les élèves découvriront cette transformation et les évolutions techniques au fil des époques grâce aux objets de collection. Ils pourront ensuite fabriquer eux-mêmes une petite quantité de beurre en reproduisant les étapes découvertes pendant la visite du musée.

Comprendre l'extraction de la crème pour la fabrication du beurre

Comprendre les étapes de fabrication du beurre

Mettre en pratique la fabrication du beurre



NOUVEAUTÉ 2020

ATELIER

TOUT SAVOIR SUR LES COMPOSANTS DU LAIT ET SES TRANSFORMATIONS

Depuis le Néolithique et la domestication, l'Homme utilise le lait des animaux afin de se nourrir. Élément naturel nutritif, les élèves découvriront dans un premier temps les composants du lait et leur rôle dans les différentes transformations biologiques et mécaniques du lait (fromage, yaourt, beurre). Dans un second temps, ils seront amenés à démontrer par le biais d'expériences scientifiques la présence des protéines et des lipides dans le lait.

Connaître les composants du lait et leurs apports nutritionnels

Mener des expériences pour démontrer la présence de protéines et de lipides dans le lait

ATELIER

LE GOÛT ET LES PRODUITS LAITIERS

Au travers d'ateliers, les élèves comprendront d'abord ce que sont les cinq sens, et plus particulièrement le goût. Ils feront ensuite l'expérience de ces cinq sens à partir de plusieurs produits laitiers.

Cette animation a été réalisée avec le concours du pôle enseignement du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière et validée par une professionnelle de l'éducation au goût.

Observer, analyser des aliments et verbaliser des sensations

Faire l'expérience des 5 sens à travers les produits laitiers

CYCLE 4

VISITE

GUIDÉE DE LA CITÉ DU LAIT

Cette visite permet de découvrir l'évolution de l'industrie laitière : d'un milieu artisanal à une véritable industrie de pointe à travers l'exemple du Groupe Lactalis et grâce à une collection importante d'outils et de machines. Nous aborderons ainsi les différentes transformations laitières et une dégustation fromagère pourra être réalisée lors de la visite.

Connaître les processus de fabrication des 5 produits laitiers principaux

Découvrir l'évolution de l'industrie laitière

Connaître le développement industriel d'un grand groupe laitier

NOUVEAUTÉ 2020 4^{ÈME} - 3^{ÈME}

PARCOURS – TÉMOIGNAGES

LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Ce parcours ponctué de vidéos-témoignages permet de découvrir l'ensemble des domaines d'activité du secteur laitier, de la production laitière jusqu'aux métiers de la commercialisation et de la communication. En conclusion, une animation sous forme de jeux par équipe sera proposée aux élèves. Fiches métiers disponibles sur demande suite à cette visite.

Ce parcours a été construit en collaboration avec le service Ressources Humaines de l'entreprise.

Découvrir les métiers de la filière laitière

Observer l'évolution des métiers liés au lait et des règles d'hygiène au cours du XX^{ème} siècle.

Durée de la visite guidée : 1h30
Durée ateliers : 1h30
Tarifs à retrouver page 13

NOUVEAUTÉ 2020 VISITE EN AUTONOMIE

Après une courte introduction de la part d'une médiatrice, vous visitez le musée en autonomie. Nous proposons trois axes de visite différents :

- Les apports nutritifs du lait et les besoins nutritionnels du corps humain
- L'évolution de l'industrie laitière (techniques et innovations)
- Les transformations laitières et le rôle des microorganismes.

En amont de la visite nous pouvons vous fournir des documents parcours afin de préparer votre visite.

Cette visite est pour vous l'occasion de découvrir le musée à votre rythme et selon vos objectifs pédagogiques.

Connaître les processus de fabrication des 5 produits laitiers principaux

Découvrir l'évolution de l'industrie laitière

Connaître le développement industriel de la laiterie

Durée de la visite guidée : 1h30
Durée ateliers : 1h30
Tarifs à retrouver page 13

LYCÉES

LYCÉES GÉNÉRAUX, AGRICOLES ET PROFESSIONNELS :

VISITE GUIDÉE ADAPTÉE DE LA CITÉ DU LAIT

Cette visite couvrant l'intégralité du musée permet de remonter aux origines du Groupe Lactalis en visitant son ancienne laiterie datant des années 1950 et en découvrant son évolution industrielle et commerciale jusqu'à ce jour.

Une collection importante d'outils anciens (bidons, barattes, écrémeuses, etc.) et la découverte des procédés technologiques actuels permettront de comprendre l'évolution de l'industrie laitière.

La visite peut être adaptée en fonction de la spécialité des élèves.

Connaître le développement industriel d'un grand groupe laitier

Découvrir l'évolution de l'industrie laitière

Connaître les processus de fabrication des 5 produits laitiers principaux





LYCÉES PROFESSIONNELS
HÔTELLERIE/RESTAURATION:

ATELIER LE LAIT DANS TOUS SES ÉTATS

Après une visite du musée axée sur les différentes transformations laitières, les élèves pourront mettre en pratique les transformations abordées précédemment : moulage d'un caillé, foisonnement d'une crème, puis barattage de la crème.

Pour aller plus loin, nous pouvons vous proposer une animation autour de la découpe ou de présentation d'un buffet fromager.

Renseignements auprès du service médiation.

Connaître les processus de fabrication des 5 produits laitiers principaux

Mettre en pratique certains de ces processus

Durée de la visite guidée : 1h30
Durée atelier : 2h00
Tarifs à retrouver page 13

CLASSES SPÉCIFIQUES

NOUVEAUTÉ 2020 ANIMATION JEU DE PISTE - LES MÉTIERS DU LAIT (niveau collège)

Ce jeu de piste permet de découvrir le musée en autonomie. Par petits groupes, les élèves suivent le chemin du lait, de la production à la transformation en découvrant les métiers qui y sont associés. A chaque étape, ils abordent un métier et obtiennent un indice qui les met sur la piste du fameux coffre.

Pratique de la découverte en autonomie

Découverte professionnelle des métiers de l'industrie laitière

VISITE GUIDÉE & ATELIERS ADAPTÉS DE LA CITÉ DU LAIT

Nous sommes en mesure d'adapter les activités déjà existantes aux besoins spécifiques de votre classe. Le service médiation est disponible pour échanger avec vous sur vos attentes et objectifs de visite.

Durée de la visite guidée : 1h30
Durée jeu de piste : 1h30
Tarifs à retrouver page 13

ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES HORS LES MURS

Le service médiation vous propose aussi des ateliers, expériences ou interventions dans vos établissements scolaires de la maternelle au collège. Ces médiations peuvent s'inscrire dans un projet pédagogique ou un projet école.

Elles peuvent aussi être un préambule ou à la suite des visites sur site.

Elles peuvent s'articuler autour de plusieurs thématiques :

- L'éveil artistique grâce à des représentations autour du thème de la vache.
- Le fonctionnement du goût et le rôle des 5 sens lors de la dégustation.
- Les apports nutritionnels des produits laitiers et leur place dans une alimentation équilibrée.
- Les transformations laitières.
- Le rôle des microorganismes dans la conservation et la transformation du lait.

Certains de nos ateliers présentés dans la brochure sont réalisables dans les classes. C'est le cas pour les animations cycle 1 et l'atelier cycle 3 « Tout savoir sur les composants du lait et ses transformations ».

Le tarif pour les ateliers en classe s'élève à 50€ par atelier avec un forfait kilométrique de 0,50ct/km (hors Laval Agglomération)

VISITER LA CITÉ DU LAIT : MODE D'EMPLOI

HORAIRES

Le musée est ouvert toute l'année sur réservation.

TARIFS PAR ÉLÈVE 2021

Condition de paiement:

- > sur place (carte, chèque, espèces)
- > ou en différé

La gratuité est accordée aux accompagnateurs.

	VISITE GUIDÉE SANS DÉGUSTATION	VISITE GUIDÉE AVEC DÉGUSTATION	ATELIER / ANIMATION
CYCLE 1	-	-	4€
CYCLE 2	2€	2€	4€
CYCLE 3	2€	3€	4€
CYCLE 4	2€	3€	4€
VISITES ADAPTÉES - NIVEAU COLLÈGE	2€	3€	4€
LYCÉES GÉNÉRAUX	-	6,50€	-
LYCÉES PROFESSIONNELS	-	6,50€	10€
LYCÉES AGRICOLES	-	5€	-
COLLÈGE / LYCÉE ÉCHANGE SCOLAIRE	Visite + démonstration + dégustation : 10€		

PRÉPAREZ VOTRE VISITE

> Les fiches pédagogiques sont consultables sur notre site internet : www.lacitedulait.com

> Il est possible de rencontrer ou de prendre rendez-vous avec une médiatrice afin de définir la visite la plus adaptée en fonction de votre projet pédagogique.

> Vous pouvez également faire une pré-visite (gratuite et sur réservation).

> Les ressources pédagogiques sont disponibles sur demande **après toute réservation**.

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Contactez les médiatrices culturelles par mail à l'adresse :

musee.lacitedulait@fr.lactalis.com ou au 02.43.59.51.90

Une fois la réservation effectuée, un bon de réservation vous sera envoyé. Ce dernier sera à nous retourner signé avec votre « bon pour accord » afin de valider la visite.

CONDITIONS D'ACCUEIL

> Toutes les visites commentées du musée et les ateliers doivent obligatoirement faire l'objet d'une réservation. Celle-ci doit être validée au minimum 1 semaine à l'avance.

> Les demandes de visites spécifiques ou les projets doivent obligatoirement et avant la réservation, faire l'objet d'un entretien avec l'équipe de médiation.

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

> L'enseignant est responsable, pour son groupe, du respect des consignes données par les équipes ou les médiatrices, du respect des lieux et de la sécurité des objets de collection. En cas d'incident dont la cause peut être imputée au groupe, l'établissement scolaire sera tenu pour responsable.

> Public en situation de handicap: le musée accueille les élèves en situation de handicap ou présentant des difficultés et proposent des visites ou parcours adaptés. Pour tous renseignements, n'hésitez pas à contacter le service médiation.

ÉQUIPEMENTS

> Parking autocar devant La Cité du lait

> Sanitaires

> Casiers et porte manteaux

> Le musée est accessible aux personnes à mobilité réduite.

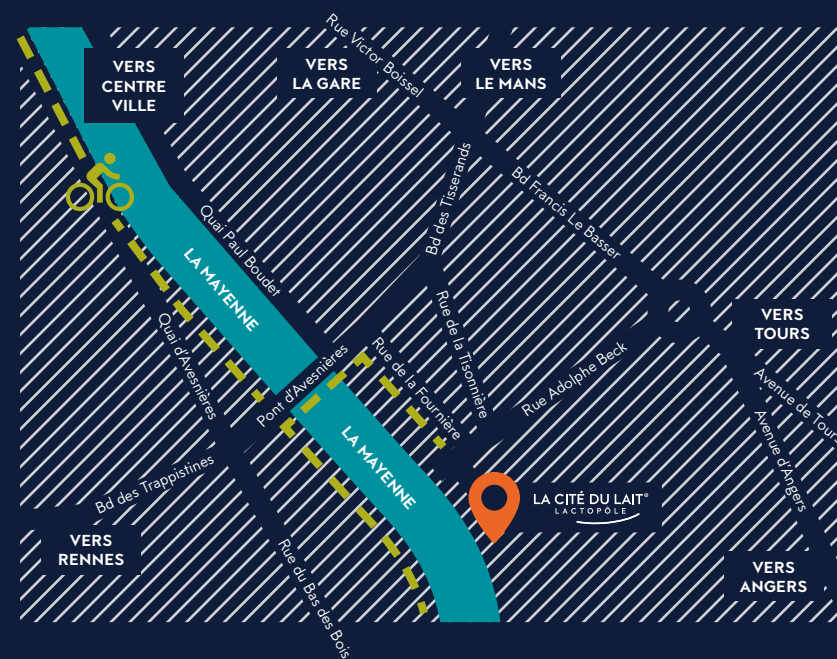


Le musée ne dispose pas d'espace de pique-nique. Le jardin de la Perrine, situé à 10 minutes de La Cité du Lait, propose tous les équipements à cet effet.

COMMENT VENIR ?

Latitude : 48.05889

Longitude : -0.758104



COORDONNÉES

La Cité du Lait
Service médiation
18 rue Adolphe Beck
53000 LAVAL

02.43.59.51.90

musee.lacitedulait@fr.lactalis.com
www.lacitedulait.com

