BROCHURE SCOLAIRE

2026/2027

LA CITÉ DU LAIT



ACTIVITÉS & ATELIERS PÉDAGOGIQUES

SOMMAIRE

Visite guidée C2 C3 C4 L/É Pro FA p.3

L'aventure de Bari à la ferme C1 p.4

À la découverte du goût C1 C2 C3 p.4

Atelier Fromager C2 C3 C4 L/É Pro FA p.5

Atelier Beurrier C2 C3 C4 L/É Pro FA p.5

Le lait à la loupe C2 C3 C4 du CE2 à la 5e p.6

Le lait dans tous ses états Pro FA p.6

Visiter La Cité du Lait : mode d'emploi et tarifs p.7

Cycle 1 C1 Cycle 2 C2 Cycle 3 C3 Cycle 4 C4

Lycée/étudiant L/É Filière professionnelle Pro Filière agricole FA

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 de Lactalis.

Dans cette 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'Éducation Nationale.

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

Au plaisir de vous recevoir.

Damien Soulice
Responsable de La Cité du Lait



VISITE GUIDÉE

C2 C3 C4 L/É Pro FA

Pour les plus jeunes de vos élèves, le musée leur permettra de découvrir les mammifères et la production de lait par la vache, à l'aide de supports adaptés et des objets de collection. Ils aborderont également les différentes transformations laitières.

Pour les collégiens, ce sera l'occasion de prendre conscience de l'évolution de l'industrie laitière, de ses origines artisanales aux techniques industrielles de pointe actuelles, au travers de l'exemple de Lactalis.

Pour les lycéens, la visite couvrira l'intégralité du musée, y compris l'ancienne laiterie des années 50.

POUR LES LYCÉENS

Possibilité d'ajouter un temps de manipulation. Option sur demande.

LES OBJECTIFS ?

C2 C3 — Savoir ce que sont les mammifères

C2 C3 C4 L/É Pro FA — Comprendre la production de lait par la vache

Connaître les 5 produits laitiers principaux et leur fabrication

Découvrir les progrès technologiques et scientifiques dans l'industrie laitière

C4 L/É Pro FA — Connaître le développement industriel d'une entreprise laitière

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 : de 1h15 à 2h selon les niveaux de classe.



L'AVENTURE DE BARI À LA FERME

C1

Assis face à un kamishibaï, accompagnés de Bari l'éléphant, les élèves visiteront la ferme de la vache Pâquerette et 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 se plongeront dans les différents univers abordés lors du conte à travers une succession de petits jeux (puzzles, dominos...).



LES OBJECTIFS ?

- 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

Durée de l'animation : 1h30



À LA DÉCOUVERTE DU GOÛT

NOUVEAUTÉ C1 C2 C3

À travers une découverte du musée puis une dégustation, les élèves mettront leurs sens à l'épreuve pour observer, sentir, toucher et goûter, tout en explorant la richesse des savoir-faire autours des produits laitiers et découvrir les différents mécanismes qui interviennent dans le goût !

LES OBJECTIFS ?

- Comprendre le fonctionnement du goût
- Identifier les différents sens utilisés lors d'une dégustation
- Découvrir la diversité des produits laitiers

Durée de l'atelier : 1h à 1H20 selon le niveau



ATELIER FROMAGER

C2 C3 C4 L/É Pro FA

Cet atelier organisé en deux parties permettra tout 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 micro-organismes dans la transformation fromagère.
Ensuite, la visite se poursuivra par une mise en pratique lors d'un atelier de moulage d'un caillé.

LES OBJECTIFS ?

- Connaître les origines du lait
- Comprendre le cycle de la lactation
- Comprendre et mettre en pratique la transformation du lait en fromage

Durée de l'atelier : de 1h15 à 1h45 selon les niveaux de classe.

ATELIER BEURRIER

C2 C3 C4 L/É Pro FA

Cet atelier est organisé en deux temps : dans la première partie, les élèves découvriront la fabrication du beurre et les évolutions techniques de celle-ci, au fil du temps, grâce aux objets de collection.
Dans la seconde partie, ils pourront transformer une petite quantité de crème en beurre en suivant les étapes découvertes pendant la visite du musée.

LES OBJECTIFS ?

- Comprendre l'écrémage du lait et les étapes de fabrication du beurre
- Mettre en pratique la transformation de la crème en beurre

Durée de l'atelier : de 1h15 à 1h45 selon les niveaux de classe.



LE LAIT À LA LOUPE

C2 C3 C4 du CE2 à la 5e

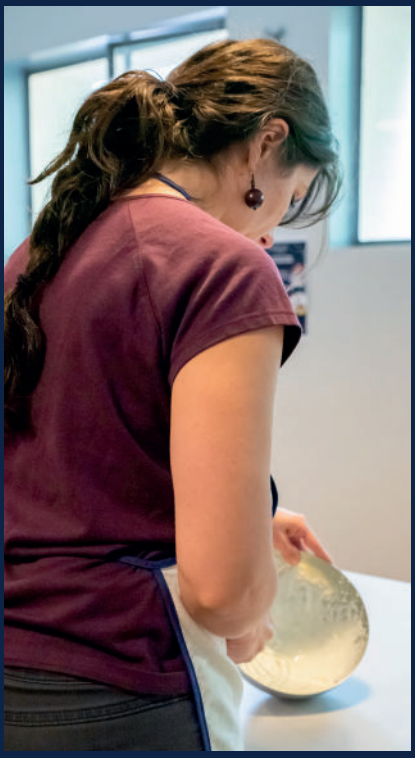
Cet atelier original allie visite et expérimentations. Lors du temps de visite, les élèves découvriront les principaux jalons des découvertes laitières, les composants majoritaires du lait ainsi que leur rôle dans ses transformations biologiques et mécaniques. Puis, en atelier, ils démontreront, en mobilisant leurs connaissances et par le biais d'expériences ludiques, la présence des composants présentés afin de mieux saisir la complexité du lait.



LES OBJECTIFS ?

- Connaitre les composants du lait et leurs apports nutritionnels
- S'initier à la démarche scientifique

Durée de l'atelier : 2h



Capacité maximum : 25 personnes

LE LAIT DANS TOUS SES ÉTATS

Pro FA

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.

LES OBJECTIFS ?

- Connaître les processus de fabrication des 5 produits laitiers principaux
- Mettre en pratique certains des processus découverts



Durée de l'atelier : environ 2h30

VISITER LA CITÉ DU LAIT : MODE D'EMPLOI

LES HORAIRES

La Cité du Lait vous acueille tout au long de l'année, sur réservation uniquement, du lundi au vendredi.
Fermeture hivernale en janvier 2027.

LES TARIFS PAR ÉLÈVE

Modalités de paiement :

- Sur place :
- En différé :
- Via PassCulture/Adage :

Pour les accompagnateurs, l'entrée est offerte.

	VISITE GUIDÉE AVEC DÉGUSTATION	ATELIERS & ANIMATIONS
CYCLE 1	-	4€
CYCLE 2	4€	5€
CYCLE 3	4€	5€
CYCLE 4	4€	5€
FILIÈRE AGRICOLE	5€	5€ / 10€
LYCÉE / ÉTUDIANT	7€	5€ / 10€
LYCÉE PROFESSIONNEL	7€	5€ / 10€
POUR LES LYCÉES : OPTION MANIPULATION + 3€		

LES CONDITIONS DE RÉSERVATION

Contactez nos médiatrices culturelles par e-mail ou par téléphone :

- musee.lacitedulait@fr.lactalis.com
- 02 43 59 51 90
- Formulaire de demande de réservation en ligne

LES 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 mois à l'avance**.
- La facturation est basée sur le nombre de participants annoncé lors de la réservation. En dessous de cet effectif, le nombre réservé sera facturé; au-delà, la facturation sera ajustée au nombre réel (toute modification est possible **24h** avant votre venue).
- Toute annulation ou modification importante doit s'effectuer, au plus tard, **24h 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 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 propose des visites ou parcours adaptés.** Pour tous renseignements, n'hésitez pas à contacter le service médiation.
- Pour tout paiement différé via **Chorus, un bon de commande** est à transmettre avant la prestattion.

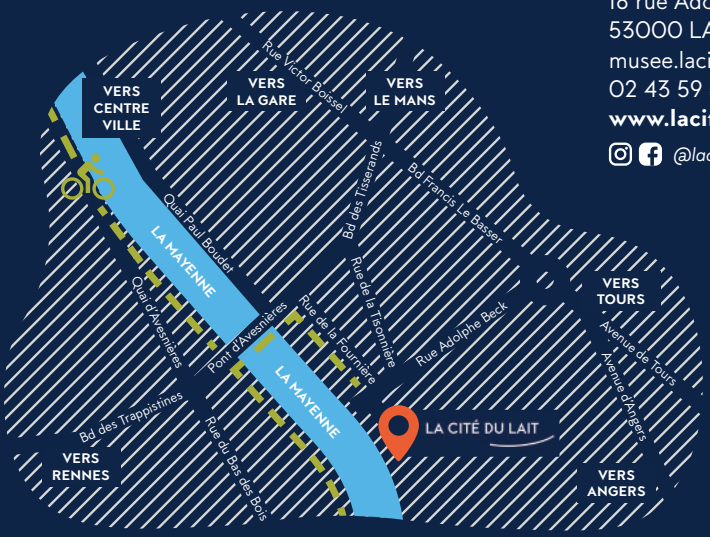
NOS ÉQUIPEMENTS

- 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 ?

La Cité du Lait
18 rue Adolphe Beck
53000 LAVAL
musee.lacitedulait@fr.lactalis.com
02 43 59 51 90
www.lacitedulait.com
@lacitedulait





©StudioPobelle/A.Charron/LavalTourisme/LaCitéduLait