



Les fiches activité de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

ATELIER FABRICATION

Publics :

cycles 2, 3, 4 / centres de loisirs / séniors /
personnes en situation de handicap

Durée de l'atelier :

1h30 / 2h
(30 min. de visite – 1h d'atelier et dégustation)

Infos et réservation :

03 84 43 54 10
contact@lamaisondelavachequirit.com

dès
5
ans

FONDU DE FROMAGE



La fabrication de La Vache qui rit, comment ça se passe ... ?

Nous connaissons tous La Vache qui rit ! Cette petite portion de fromage que nous mangeons à la fin du repas, amie de notre pique-nique et très douce dans les soupes l'hiver ! Pour autant, nous connaissons moins les secrets de cette portion unique : depuis quand existe-t-elle, pourquoi est-elle si fondante et crémeuse, quels sont ses secrets de fabrication ?



VISITE



Les participants découvriront la recette ainsi que les grandes étapes de la fabrication de La Vache qui rit grâce à une visite mêlant film, maquette et machines. A travers le procédé de fabrication, nous verrons les protocoles d'hygiène, de sécurité et de qualité mis en place chez Bel permettant de garantir un produit sain et sûr.

À VOUS DE FABRIQUER



Direction la cuisine de La Maison de La Vache qui rit, où en petits groupes et à l'aide d'un carnet de bord, les participants sont les acteurs d'une expérience de fabrication qui les amènent à comprendre les différentes étapes de production de La Vache qui rit.

Ils doivent utiliser des compétences de mesure et de pesée, suivre une recette précise, et observer les différentes étapes de transformation de la matière, notamment la celle d'un fromage solide vers une pâte presque liquide. Tout au long du processus, ils sont guidés et font des parallèles avec le processus en usine grâce à un film pédagogique. Les plus grands ont à identifier les constituants produisant la transformation chimique. Cette fabrication permettra d'aborder le principe de pasteurisation et son impact dans la conservation et le conditionnement des aliments.

À cette recette de base vient s'ajouter une étape d'aromatization, où ils pourront personnaliser leur recette pour créer des saveurs insolites et originales. L'atelier se termine par une séance de dégustation à l'aveugle des différentes saveurs créées.

thèmes abordés : fabrication, histoire locale, produits laitiers et leurs transformations, conservation des aliments.