



Les fiches activité de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

ATELIER FABRICATION

Publics :

cycles 2, 3, 4, collège / centres de loisirs / centres spécialisés



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
6
ans

FONDU DE FROMAGE



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 ?

1

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 et maquette. À 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

2



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 amène à comprendre les différentes étapes de production de La Vache qui rit.

Ils doivent utiliser des compétences de mesures et de pesées, suivre une recette précise, et observer les différentes étapes de transformation de la matière, notamment celle d'un fromage solide vers une pâte presque liquide. Tout au long de l'atelier, 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 associés : fabrication, sécurité alimentaire, histoire locale, produits laitiers et leurs transformations, conservation des aliments.



Les fiches préparatoires de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

ATELIER FABRICATION

Publics :

cycles 2, 3, 4 / centres de loisirs /
centres spécialisés



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



FONDU DE FROMAGE



Cet atelier peut s'intégrer dans une séquence de travail ciblée sur **les produits laitiers**, mais aussi sur **la sécurité alimentaire et la conservation des aliments**, ou encore sur **l'évolution des techniques fromagères**. Il mobilise de nombreuses compétences du programme scolaire telles que :

- Suivre des instructions sous forme de recette et de carnet de bord.
- Travailler le mesurage, les ordres de grandeur, les mélanges.
- Apprendre à connaître et à mettre en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Apprendre à travailler en groupe, à communiquer et à choisir le matériel et la méthodologie adaptés.
- Expliquer les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments.



PRÉPARER LA VISITE

L'Atelier Pasteur de Dole propose l'animation « Le lait et les produits laitiers, histoire de conservation ». *Cycles 1, 2 et 3.* Vous pouvez également vous adresser à des professionnels de la région pour des visites de **fermes laitières** (EARL des Frasses, La Ferme les deux collines), de **fruitières** (Les Coteaux de Seille, La Vallée du Hérisson, La Fromagerie traditionnelle des Rousses), de **caves** (Le Fort des Rousses) et de **musées fromagers** (La Maison du comté, Le Chalet du coin d'Aval, La Fruitière 1900, Le Musée rural de l'ancienne Fruitière de La Pesse).



POUR ALLER PLUS LOIN

L'Atelier Pasteur de Dole propose de nombreux ateliers scientifiques, dont « Microbes et alimentation : la fermentation » (*Cycles 1 et 2*) et « Hygiène et santé : le monde des microbes » (*Cycles 1, 2, 3, 4*).

La Grande Saline de Salins-les-Bains offre des visites guidées ainsi que divers ateliers, notamment sur le rôle du sel dans la conservation des aliments. *Du cycle 2 au Lycée.*

La Halle technologique de l'ENILBIO à Poligny ouvre ses portes aux scolaires pour des visites guidées de cet établissement spécialisé dans l'industrie laitière.



Thèmes associés : Fabrication, histoire locale, produits laitiers et leurs transformations, conservation des aliments, sécurité alimentaire.

Idées de circuits thématiques : Tout savoir sur le fromage (*Fruitière + Cave + atelier « Fondu de fromage »*), tout savoir sur la conservation et la sécurité alimentaire (*atelier « Fondu de fromage » + L'atelier Pasteur + La Grande Saline+ l'ENILBIO*), tout savoir sur les savoirs faire des fromagers, susciter des vocations (*musée fromager+ atelier « Fondu de fromage » + visite de l'ENILBIO*).