

BROCHURE SCOLAIRE

2024/2025

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
Artiste en herbe	C1 C2 C3	p.4
Apprenti fromager	C2 C3 C4	p.5
Maître beurrier	C2 C3 C4	p.5
Les composants du lait et ses transformations	C3 C4	p.6
Le lait dans tous ses états	L/É Pro	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 livre géant, 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



ARTISTE EN HERBE

C1 C2 C3 ○

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 feront appel à leur propre créativité sur cette même thématique.

LES OBJECTIFS ?

- Découvrir les caractéristiques de la vache
- S'éveiller à différents univers artistiques
- Réaliser sa propre création artistique

Durée de l'atelier : 1h30



 Pensez à prendre une glacière pour emporter un petit cadeau fromager.

ATELIER APPRENTI FROMAGER

C2 C3 C4 

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 MAÎTRE BEURRIER

C2 C3 C4 

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'écémage 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.



LES COMPOSANTS DU LAIT ET SES TRANSFORMATIONS

C3 C4 ○ ○

Depuis le Néolithique et avec la domestication, l'Homme utilise le lait des animaux pour se nourrir. Dans un premier temps, les élèves découvriront les composants du lait et leur rôle dans les transformations biologiques et mécaniques du lait (fromage, yaourt, beurre). Puis ils démontreront, par le biais d'expériences scientifiques, la présence des différents composants du lait.

LES OBJECTIFS ?

- Connaître les composants du lait et leurs apports nutritionnels
- Mener des expériences pour démontrer la présence de protéines et des lipides dans le lait



Durée de l'atelier : 2h



LE LAIT DANS TOUS SES ÉTATS

L/É 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



! Capacité maximum : 25 personnes

Durée de l'atelier : environ 2h30

VISITER LA CITÉ DU LAIT : MODE D'EMPLOI



LES HORAIRES

La Cité du Lait vous accueille tout au long de l'année, sur réservation uniquement, du lundi au vendredi.

Possible fermeture hivernale en janvier 2025.

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€	10€
LYCÉE / ÉTUDIANT	6,50€	10€
LYCÉE PROFESSIONNEL	6,50€	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

Une fois la réservation effectuée, un bon de réservation vous sera envoyé. Ce dernier sera à nous retourner complété afin de valider la visite.

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**. Pour la bonne organisation de votre venue, il est impératif de **confirmer le nombre de participants au minimum 1 semaine à l'avance**.
- 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**.
- **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.

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

