



C'EST QUOI CETTE BOUTEILLE DE LAIT ?

Animation à la ferme

Cycles 1, 2 et 3

Ferme de l'Abbaye des Dombes

Un membre de la ferme

1600 Route de l'Abbaye

01330 LE PLANTAY

06 37 52 42 98

abbayedesdombes.ferme@gmail.com



Abbaye Notre Dame des Dombes



- ◆ Découvrir les animaux de la ferme, notamment l'élevage bovin
- ◆ Connaître l'alimentation, l'habitat, la reproduction des animaux
- ◆ Identifier les étapes de la production du lait de vache et de la fabrication du fromage
- ◆ Comprendre d'où vient notre alimentation (lait, fromage...), refaire le lien entre notre alimentation, l'animal, la prairie et le champ

L'animation en bref

A partir de cette question : « c'est quoi cette bouteille de lait ? », les enfants vont émettre des hypothèses pour découvrir les étapes et les conditions nécessaires à la fabrication du lait. Au travers d'expériences, ils découvriront les animaux de la ferme en participant au « travail » de l'agriculteur, nourriront les animaux et feront des ateliers autour des plantes, des graines et du fourrage. Enfin, ils expérimenteront la transformation du lait en fromage. Une dégustation de leur fabrication sera proposée et ils repartiront avec un petit fromage.

220 eur TTC / séance

De mars à juin et de
septembre à octobre.

2h30

A VOIR À PROXIMITÉ

Abbaye des Dombes (demander les tarifs)

Possibilité d'accueillir 2 classes:

- ◆ Ateliers autour du verger, du potager (demander les tarifs)
- ◆ Randonnée, land art
- ◆ Partenariat possible avec la FNE autour de la vie des étangs

INFOS PRATIQUES

Dégustation comprise dans le prix

Animation prévue pour 30 enfants maximum

Possibilité de pique-niquer sur place (herbe ou table)

Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo et à la ferme



GoûtOdébat vous accompagne pour préparer cette animation

et aller plus loin. Rendez-vous sur goutodebat.fr

GoûtOdébat

Quelques exemples de cartes issues de la mallette pour lancer les échanges.

A4 — Savez-vous ce que sont un élevage et une culture ?

D1 — Savez-vous pourquoi on transforme le lait en fromage, les fruits en confiture et les tomates en sauce tomate ?

B10 — Savez-vous à partir de quels animaux sont fabriqués les produits suivants: œuf, fromage, miel, steak, beurre, yaourt, crème, laine, gigot, saucisson, jambon, cire, glace et sorbet ?

I1 — Connaissez-vous les fromages typiques de votre région ?