

# C'EST QUOI CETTE BOUTEILLE DE LAIT ?

Animation à la ferme

Cycles 1, 2 et 3

- ◆ 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

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](mailto:abbayedesdombes.ferme@gmail.com)



Abbaye Notre Dame des Dombes



## 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

Les étangs autour de la ferme  
Le Parc des Oiseaux à Villars les  
Dombes

### 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](http://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 ?