

**THEME PRINCIPAL**  
Découverte de la  
ferme et de l'élevage  
de la chèvre  
Circuit de la chèvre au  
au fromage  
Education au goût

# L'histoire du fromage de chèvre

**Animation  
2.1.**

en classe  
 à la ferme

**PUBLICS  
CIBLES**

De la maternelle au CM2.

**OBJECTIFS**

Savoir où on élève des chèvres et connaître le circuit du lait de chèvre  
Savoir d'où vient le fromage de chèvre.  
Mouler un fromage blanc

**MOYENS  
MATERIEL**

A fournir par les enseignants  
Porter une tenue et des chaussures  
adaptées à la ferme.

Fournis par les intervenants  
Panneaux  
Fiche de dégustation  
Fromage

**DUREE**

2h00 à 2h30

**DEROULEMENT**

En classe entière

Visite globale de la ferme : les chèvres, les poules, les chevaux (alimentation, reproduction) - 30mn

Présentation et visite de la chèvrerie, de la salle de traite puis traite d'une chèvre à la main : 30 mn

Tétée des cabris de mars à mai : 15 mn ou autres activités hors période citée

Présentation de la diversité des fromages produits par la ferme  
Moulage des faisselles  
Remise d'un diplôme et d'un fromage : 30 mn

Un quizz ou un dessin pour finir permet de synthétiser ce que les enfants ont retenu : 15 mn

Goûter avec les faisselles confectionnées.



**INTERVENANT**

**Emilie CREUZE**  
Villeneuve  
01270 DOMSURE  
04 74 25 88 10  
[fantazy.arabians@hotmail.fr](mailto:fantazy.arabians@hotmail.fr)

**COUT DE LA PRESTATION**

150 € TTC par séance  
(max. 30 enfants)

**REMARQUES**

Période de mise en œuvre de la prestation : **de mars à juin ou à l'automne.**  
La visite à la ferme peut être réalisée en amont de l'intervention en classe.