

**THEME PRINCIPAL**  
Lien alimentation-produit  
Fabrication de fromage  
Circuit du lait au fromage

# L'histoire du fromage de chèvre

Animation  
2.2.

en classe  
 à la ferme

**PUBLICS  
CIBLES**

De la maternelle au CM2

**OBJECTIFS**

Connaître l'alimentation des animaux, le cycle de reproduction de la chèvre.  
Faire le lien entre l'alimentation, la production de lait et les qualités du fromage.  
Savoir comment se fabrique un fromage.  
Reconstituer le circuit de la chèvre au fromage.  
Mobiliser ses sens pour déguster un fromage.

**MOYENS  
MATERIEL**

A fournir par les enseignants  
Réalisation de photocopie pour les collages

Fournis par les intervenants  
Jeu du toucher  
Panneaux  
Kit hygiène et matériel de fromagerie  
Fiches recettes

**DUREE**

2h00

**DEROULEMENT**

En classe entière

\* Présentation « qu'est-ce qu'un agriculteur ? » (5 mn).

\* Alimentation (10 mn)

Jeu de reconnaissance par le toucher (différentes céréales, foin, paille) puis explication de la nourriture des chèvres (utilisation du fumier). Apport sur l'agriculture biologique.

\* Reproduction (10 mn)

Le cycle naturel de la chèvre expliqué avec un panneau : reproduction, naissance du cabri, lait (saisonnalité).

-Question / réponses

\* Fabrication du fromage (45 mn).

Présentation des étapes de fabrication et des conditions d'hygiène à respecter  
Légende du cycle de la chèvre au fromage (découpage et collage individuel).  
Expérimentation par la toucher, prise de température, pipetage.  
Synthèse sur l'histoire du fromage (10 mn).

Dégustation de fromages avec une fiche (35 mn)

Dans le prolongement : distribution et commentaires de fiches de recette (ex : tarte ou quiche au fromage) (5mn).



**INTERVENANT**

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

**COUT DE LA PRESTATION**

120 € TTC par séance  
(max. 30 enfants)  
Frais kilométriques : 0,30 € / km

**REMARQUES**

Nécessite deux personnes encadrantes  
Période de mise en œuvre de la prestation : **toute l'année sauf décembre, janvier et février.**  
L'intervention en classe peut être réalisée en aval de la visite à la ferme.

Dans le prolongement, travail sur les recettes possibles avec du fromage ou atelier cuisine