




<p>THEME PRINCIPAL Découverte de la ferme et de l'élevage de la chèvre Circuit de la chèvre au fromage Education au goût</p>	<h2>L'histoire du fromage de chèvre</h2>		<p>Animation 2.1</p>
<p>PUBLICS CIBLES</p> <p> </p>	<p>Scolaires : De la maternelle au CM2</p> <p>Centres de loisirs</p>		
<p>OBJECTIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir où l'on élève des chèvres et connaître le circuit du lait de chèvre - Savoir d'où vient le fromage de chèvre - Mouler un fromage blanc 		
<p>MOYENS MATERIEL</p>	<p><u>A fournir par les enseignants</u> Porter une tenue et des chaussures adaptées à la ferme.</p>	<p><u>Fournis par les intervenants</u> Panneaux Fiche de dégustation Fromage</p>	
<p>DUREE</p>	<p>2h00 à 2h30</p>		
<p>DEROULEMENT</p>  	<p>En classe entière</p> <p>Visite globale de la ferme : les chèvres, les poules, les chevaux (alimentation, reproduction)</p> <p>Présentation et visite de la chèvrerie, de la salle de traite puis traite d'une chèvre à la main</p> <p>Tétée des cabris de mars à mai ou autres activités hors période citée</p> <p>Présentation de la diversité des fromages produits par la ferme Moulage des faisselles Remise d'un diplôme et d'un fromage</p> <p>Un quizz ou un dessin pour finir permet de synthétiser ce que les enfants ont retenu</p> <p>Goûter avec les faisselles confectionnées.</p>		
<p>INTERVENANTE</p> <p>Emilie CREUZE Villeneuve 01270 DOMSURE 04 74 25 88 10 fantazy.arabians@hotmail.fr</p>	<p>COUT DE LA PRESTATION</p> <p>Scolaires : 150 € TTC par séance (max. 30 enfants)</p> <p>Centres de loisirs : devis sur demande</p>	<p>REMARQUES</p> <p>Période de mise en œuvre de la prestation : de mars à juin ou à l'automne.</p> <p>La visite à la ferme peut être réalisée en amont de l'intervention en classe.</p> <p>Voir fiche 2.2.</p>	