



LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Proposez à votre public une plongée dans le monde des produits laitiers grâce à des expériences ludiques ! Ils découvriront notamment le rôle des microorganismes.

Activités

- Observation au microscope des microorganismes des yaourts et du fromage
- Fabrication de beurre (non comestible)

Modalités d'animation

- Atelier :
 - 12 enfants maximum (ou en demi-classe)
 - Atelier de 1h30
- Stand :
 - Accueil sur stand de 15 personnes maximum en simultané
 - Forfait 1/2 journée minimum (plusieurs démonstrations de 30 min chacune)

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la composition des produits laitiers et leurs processus de fabrication
- Comprendre le rôle des microorganismes dans la transformation des produits laitiers

À fournir par la structure

- Atelier :
 - Salle équipée de tables, chaises, prise électrique
 - Un point d'eau accessible dans la salle
- Stand :
 - Tables, chaises
 - Prise électrique et point d'eau à proximité

Cycle 1

Cycle 2

Cycle 3

Collège

Lycée

Grand public