



Autrefois, chaque ferme possédait au moins une à deux vaches ce qui permettait de faire son propre beurre. Toute l'année, le beurre était utilisé sur les tartines, les galettes, pour la cuisine...

A travers cet atelier, les enfants comprendront l'origine du beurre, et s'initieront à sa fabrication. A la fin de l'atelier, chaque enfant repart avec sa barquette de beurre.

### Objectifs pédagogiques

- Découvrir l'origine du lait
- Comprendre les propriétés et la composition du lait.
- Connaître des produits dérivés du lait.
- Participer aux différentes étapes de fabrication du beurre : écrémage, barattage, lavage, malaxage, salage et moulage.

### Déroulement de l'animation

- Échange et discussion :
  - >sur la provenance du lait, sa composition et ses propriétés
  - >sur la diversité des animaux producteurs de lait
- Activité sur les produits laitiers.
- Observation d'une étable et des vaches.
- Écrémage du lait à l'écrèmeuse.
- Fabrication du beurre à la baratte.

### Public et durée

Niveau : à partir du CP

Durée : 2h00

### Informations pratiques

- Animation réalisable toute l'année.
- Animations pédagogiques agréées par l'Inspection Académique et la Direction de la Jeunesse et des Sports.
- Tarification : 7 € par élève
- Possibilité de pique-nique (sous abri).
- Toilettes et parking pour le car à proximité.

- **Matériel à prévoir :**
  - >Une glacière pour emporter les barquettes de beurre