



L'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes) propose des supports et des ateliers à la carte pour les CP, CE1, CE2, CM1, CM2 :

UN KIT PÉDAGOGIQUE GRATUIT

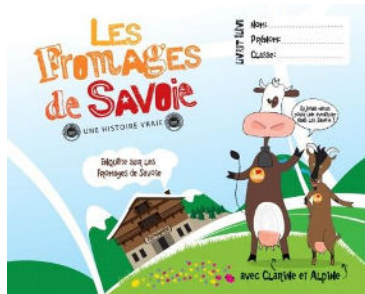
Abordant différents thèmes :

- **Le territoire et l'environnement** : présentation des races de vaches et de chèvres, la particularité des mammifères et des ruminants, le travail de l'agriculteur au fil des saisons, la biodiversité.
- **La culture fromagère** : la production du lait, la fabrication du fromage, les signes officiels de qualité.
- **L'alimentation et la nutrition** : la composition du lait et ses apports nutritionnels, l'intérêt du lait cru, les cinq sens.

Ce kit se compose de :

- 1 livret pour l'enseignant comme support de cours
- 28 livrets pour les élèves.

Par ailleurs, des fiches pédagogiques thématiques sont consultables et téléchargeables sur notre site Internet.



3 ATELIERS RÉALISÉS EN CLASSE, par un animateur de l'AFTAIP

- **La fabrication des Fromages de Savoie**
- **La ronde des sens**
- **Les Fromages de Savoie : des acteurs durables du territoire**

Au verso, le descriptif de chaque atelier

- Dans chaque atelier, une **dégustation de plusieurs Fromages de Savoie** est proposée.
- Un atelier dure :
 - **1h30 pour les CP-CE1**
 - environ **2h30 pour les CE2-CM1-CM2**.
- Le matériel est apporté par l'animateur.
- Une participation financière de **60 € TTC** est demandée par animation

Pour toute réservation, commande ou question :

Contactez Elise VERMUSE au **06 32 69 94 92** ou par e-mail : evermuse@fromagesdesavoie.fr

Venez visiter notre site www.fromagesdesavoie.fr afin d'être incollable sur les Fromages de Savoie, un accès professionnel vous est dédié (accès enseignants).

« La fabrication des Fromages de Savoie » (nutrition / savoir-faire / histoire)

Objectifs pédagogiques

Faire découvrir le lait et sa composition, la transformation du lait en fromage, les caractéristiques du lait cru et tous les facteurs qui peuvent influencer sur la qualité du lait (et donc du fromage).

Déroulement

1. Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des Fromages de Savoie – 20 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)
2. Approfondissement du thème (partie réservée pour les CE2 - CM1 – CM2.) – 40 min.
 - ✗ Le lait, un aliment complet
 - ✗ Le lait et les fromages au lait cru, des produits vivants.
 - ✗ Du lait au fromage
3. Travaux pratiques – 1 heure. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)
 - ✗ La fabrication des Fromages de Savoie : étapes, matériel, ingrédients.
 - ✗ Atelier pratique sur la coagulation du lait et le moulage des fromages.
4. Conclusion : initiation à la dégustation avec une approche sensorielle – 20 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)

« La ronde des sens » (nutrition / sensoriel)

Objectifs pédagogiques

Faire découvrir les 5 sens au travers des Fromages de Savoie : apport de connaissances et mise en situation. Faire découvrir le lait et sa composition.

Déroulement

1. Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des Fromages de Savoie – 20 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)
2. Approfondissement du thème (partie réservée pour les CE2 - CM1 – CM2) – 40 min.
 - ✗ Le lait, un aliment complet
 - ✗ Les 5 sens et les organes associés.
 - ✗ Du lait au fromage
3. Travaux pratiques – 50 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)
 - ✗ Focalisation sur l'odorat et le goût, lien entre ces deux sens. Travail sur la reconnaissance des odeurs, des goûts, des saveurs avec des échantillons.
4. Conclusion : initiation à la dégustation avec une approche sensorielle – 30 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)

« Les Fromages de Savoie : des acteurs durables du territoire » (histoire / patrimoine local/ protection de l'environnement)

Objectifs pédagogiques

Observer, comprendre et prendre conscience de toutes les interactions entre les Hommes (et leurs savoir-faire historiques mais adaptés), l'environnement (le territoire des Savoie), les vaches / chèvres et leur influence sur les Fromages de Savoie.

Déroulement

1. Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des Fromages de Savoie – 20 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)
2. Approfondissement du thème – 55 min. (45 min pour les CP-CE1)
 - ✗ Les métiers autour du fromage,
 - ✗ Le cycle de la végétation, des vaches/chèvres et des agriculteurs au fil des saisons.
 - ✗ Découverte de la biodiversité à travers la faune et la flore de montagne.
 - ✗ Des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.
3. Travaux pratiques (partie réservée pour les CE2 - CM1 – CM2) – 40 min.
 - ✗ Travail individuel sur le cycle des animaux et des agriculteurs au fil des saisons et sur des actions en faveur de la protection de la planète.
4. Conclusion : initiation à la dégustation avec une approche sensorielle – 20 min. (CP-CE1-CE2-CM1-CM2)

