



Centre  
interprofessionnel  
laitier de la Sarthe



# ANIMATIONS LAIT

## - 2020 – 2021 -

### Autour du **LAIT**

### et des **PRODUITS LAITIERS**

1. De l'herbe au lait
2. La transformation du lait en produits laitiers

Programme d'animations gratuites pour cycle 3 en collaboration avec

- le CNIEL
- la Direction Diocésaine de l'Enseignement Catholique de la Sarthe

---

## Préambule

---

A une ère, où près de la moitié des français avouent méconnaître l'élevage laitier et la filière laitière en général, la communication auprès d'un public jeune, en phase d'apprentissage est un angle privilégié pour l'ensemble des structures agricoles laitières.

L'école élémentaire, c'est l'âge où l'enfant fonde ses comportements sur des savoirs, poussé par une formidable curiosité concrète et favorisé par la confiance et la stabilité affective propre à cet âge d'or. C'est aussi l'âge où le monde s'organise avec sa chronologie, ses localisations, sa géographie. C'est le lieu de constitution des représentations de la filière, des chaînes alimentaires et des fonctionnements corporels.

En d'autres termes, c'est le lieu du succès pour toutes réponses aux questions : d'où ça vient ? Par où ça passe ? Comment c'est fait ?

Notre programme s'articule autour de 3 grands axes développés dans le cursus scolaire :

***- Education à la santé et à la consommation :***

Dès les petites classes, les élèves apprennent la reconnaissance des catégories d'aliments en fonction de leur origine mais aussi en fonction de ce qu'ils apportent au corps. C'est le lieu et le moment pour construire les certitudes mais c'est aussi le moment idéal pour promouvoir l'élargissement de la gamme alimentaire. En parallèle, la programmation des activités physiques et sportives permet d'offrir aux élèves une activité complète qui tourne autour de 4 grands thèmes : locomotion, équilibre, manipulation et réception d'objets. L'acquisition de ces compétences leur permet de mieux connaître leur corps.

***- Histoire, géographie, culture et goût :***

Ils fournissent un socle à la construction chronologique. Sur ce socle, se fondera chez l'enfant la certitude de tenir son rôle dans la chaîne des générations, ayant toutes cherché à survivre et à bien vivre en se nourrissant. C'est aussi l'âge d'or pour la découverte de goûts variés et du fonctionnement de ses sens.

***- Technologie et filière alimentaires :***

C'est d'abord apprendre d'où proviennent les aliments. L'enfant urbanisé ne peut plus en avoir conscience si on ne lui montre pas. Ensuite, il s'agit de développer la découverte des productions alimentaires et des bases naturelles de la transformation dans la chaîne alimentaire. C'est également l'initiation à l'expérimentation des différenciations organoleptiques pour démontrer les résultats tangibles des procédés de production, de transformation et de conservation.

Mettre le lait et les produits laitiers au programme, c'est aussi bien découvrir le poids économique et social de tout un secteur d'activité humaine que comprendre les procédés de transformation et de conservation de ceux-ci. Mais également l'occasion de mettre en place des séquences pédagogiques autour de la nutrition et de la santé.

---

## Les acteurs

---

### **- Le Centre Interprofessionnel Laitier de la Sarthe :**

A l'origine, le Centre Interprofessionnel Laitier 72 a été créé pour traiter de toutes les questions d'ordre politique, économique et technique de la filière laitière sarthoise. Au fil des années, l'échelon départemental est devenu de moins en moins pertinent pour traiter des thèmes liés à l'économie laitière. Ces sujets sont aujourd'hui traités à l'échelon régional et national.

Ainsi, depuis le début des années 2000, le Cil 72 se consacre essentiellement aux actions de communication, en particulier en milieu scolaire, avec des expositions, de la formation d'enseignants, des visites d'exploitations, d'entreprises, des conférences...

### **- Les Jeunes Agriculteurs de la Sarthe :**

Depuis 1999, les Jeunes Agriculteurs de la Sarthe interviennent dans les écoles primaires du département pour sensibiliser les enfants à la production laitière et les produits laitiers (fabrication, nutrition.). Ces interventions sont réalisées par des jeunes producteurs laitiers passionnés par leur métier, par la transmission et la vulgarisation de leurs connaissances.

### **- Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière :**

Le Cniel a été fondé en 1981 par l'ensemble des fédérations des professionnels de la filière laitière. Il représente les éleveurs laitiers et les industries laitières françaises. Dans le cadre de sa mission de promotion des produits laitiers, le Cniel a développé un ensemble de services pour l'école, le collège, le lycée, en toute indépendance par rapport aux marques et à tout intérêt particulier : fonds documentaires pour petits et grands, expositions, conférences...

Le Cniel a souhaité se positionner en appui des programmes pédagogiques et venir en complément du travail réalisé par les instituteurs auprès de leurs élèves en nous accompagnant dans notre animation ainsi qu'en fournissant toute leur expertise et leurs outils.

---

### ***Une collaboration :***

Souhaitant réunir leurs efforts et leurs moyens, le Cil Ouest et les JA 72 ont souhaité s'associer dans un objectif commun d'élargir le panel d'animations en proposant un programme plus large et plus complet. Dans sa démarche de sensibilisation des enfants à la problématique de la production laitière en Sarthe, nous travaillons avec le soutien de la Direction Diocésaine de l'Enseignement Catholique.

Le lancement de l'action lors de la Ferme Naturel'Mans le 21 septembre 2012 place de la république au Mans a été pour nous l'occasion de tester la réaction des enfants et des enseignants face aux animations proposées.

---

---

## L'insertion des animations au sein du programme scolaire

---

Les différentes animations se positionnent sur 4 grandes thématiques qui rejoignent les contenus des programmes scolaires actuels :

**1) *L'Alimentation et les activités physiques* (Education à la santé):**

L'éducation à la santé fait partie des missions de l'Education nationale. Il apparait aujourd'hui qu'en mangeant mieux et en bougeant plus, nous pouvons améliorer notre santé. Pour sensibiliser les enfants à ce thème, il faut les aider à développer des connaissances, la confiance et les attitudes nécessaires à l'adoption et au maintien d'un mode de vie sain et actif.

**2) *Les sciences et les ateliers expérimentaux autour du lait et des produits laitiers* :**

Nous souhaitons accompagner les enseignants dans le développement d'un travail d'investigation, basé sur le questionnement et l'expérimentation par les élèves pour comprendre, au travers d'expériences simples, la transformation du lait en produits laitiers et les mécanismes de changement d'état de la matière.

**3) *De l'herbe au lait* :**

L'objectif est de présenter la production laitière à travers tout le cheminement depuis la vache et le pâturage jusqu'aux 5 familles de produits laitiers. C'est également l'occasion de présenter tous les processus de transformation du lait en produits laitiers.

**4) *L'étude d'un espace d'activité* :**

Après tous ces aspects, sous certaines conditions, les élèves pourront avoir la possibilité de visualiser et d'étudier le fonctionnement d'une exploitation agricole à travers la visite d'une ferme laitière.

---

## Présentation du programme d'animations

---

### 1. Atelier « de l'herbe au lait » : présentation de la production laitière

L'atelier est composé d'une intervention en classe et d'une visite d'exploitation si l'exploitant a les capacités et la disponibilité pour accueillir la classe.

L'intervention en classe se déroule autour d'un support pédagogique réalisé par le Cniel : le Grand Livre du Lait (éventuellement appuyé par le site [visitemaferme.com](http://visitemaferme.com)).

Les élèves découvrent l'univers de la ferme et du lait, guidés par l'éleveur/animateur. L'animation se termine par une dégustation de produits laitiers.



La visite de l'exploitation se fait dans la continuité de la présentation de la production laitière. Le Cniel et les JA peuvent fournir des adresses de producteurs de lait prêts à accueillir les classes intéressées.

Pour limiter les frais que nécessiterait un transport (à la charge de l'école), la visite peut se faire chez un agriculteur de la commune.

Et quand la visite est rendue possible, les enfants visitent la ferme laitière et découvrent les différents ateliers : la nurserie, l'étable, la salle de traite, le local pour aliments, le matériel pour les cultures...

#### Informations pratiques :

- l'intervention dure une heure et demi environ et a lieu sur la période de début novembre 2020 à début avril 2021.
- les intervenants viennent avec leur propre matériel.
- la visite d'exploitation peut se faire au printemps sur une demi-journée.

## 2. Atelier « transformation du lait en produits laitiers » :

Cet atelier scientifique se présente sous la forme de travaux pratiques. Le but est de faire découvrir, au travers d'expériences simples, la transformation du lait en produits laitiers.

Ainsi, grâce à l'action bénéfique de ferments lactiques ou d'enzymes naturels, le lait se transforme en yaourt, fromage, beurre ou crème. Une dégustation à lieu à l'issue de l'intervention.



### Informations pratiques :

- l'intervention dure environ une heure et fait suite à la première animation : « de l'herbe au lait ». Par conséquent, les deux interventions doivent avoir lieu le même jour.
- l'intervenant apporte son propre matériel.

- ↪ *L'ensemble des animations proposées est réalisé gratuitement par nos soins*
- ↪ *Les interventions ont lieu uniquement sur inscription en renvoyant le coupon réponse ci-joint*

### Pour nous contacter :

#### **Jeunes Agriculteurs Sarthe**

Maison des Agriculteurs - 9 rue Jean Grémillon - 72000 LE MANS

Tél : 02.43.24.76.45 – Mail : jasarthe@gmail.com