

Cycles 1, 2 & 3

MAISON
DU FROMAGE
ABONDANCE



LES PETITS FROMAGERS

ATELIER : AUTOUR DE LA FABRICATION DU FROMAGE

Seulement les jeudis et vendredis

DURÉE : 2h
JAUGE : groupe de 12 à 24 élèves
TARIFS : par enfant, selon effectif
< 20 : 5€ / > 20 : 4.50 €
(gratuits accompagnateurs)

De la traite jusqu'à l'assiette, quels sont les secrets de transformation du lait en fromage ?

Le temps de cet atelier, les enfants deviendront des apprentis fromagers, et repartiront avec leur fromage... à déguster !

Réalisation d'une petite tomme blanche, découverte des races de vaches, des propriétés du lait, des fromages de Savoie, et bien sûr des étapes de fabrication de nos fromages !