



La Visite (45 min)

La Fromagerie E. Graindorge vous accueille pour une visite ludique et savoureuse. A travers un couloir de galeries vitrées, les élèves découvrent les ateliers de fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie grâce à des films, panneaux explicatifs, jeux interactifs..

Pour compléter la visite... les Ateliers Pédagogiques (50min)

Cycle 1 - Maternelle : Visite libre, audioguidée, interactive et digitale, et dégustation gratuite

Cycle 2 - CP - CE1 - CE2 : personnalisation d'une boîte à fromage, caillage d'un fromage et liage d'un Livarot. Une façon ludique de découvrir notre savoir-faire.

Cycle 3 - CM1 - CM2 : Les élèves appréhendent les différentes étapes de la fabrication des fromages et participent à l'emprésurage et au moulage d'un fromage. A l'issue de l'atelier, les élèves repartent avec un support pédagogique et un travail autour de la vache normande qu'ils peuvent réutiliser en classe.

Collège : les élèves appréhendent les différentes étapes de fabrication des fromages et participent à l'analyse microscopique des ferments lactiques, avant de passer à l'emprésurage et au moulage d'un fromage. A l'issue de l'atelier, les élèves repartent avec un support pédagogique qu'ils peuvent réutiliser en cours de SVT.



La dégustation (15min)

Ce moment permet aux élèves de découvrir les 4 fromages AOP de Normandie, l'occasion d'apprécier toutes leurs saveurs.

Livarot

Pont-l'Evêque

Camembert de Normandie

Neufchâtel



Visite + Atelier pédagogique

2€ / élève

- Prévoir 2h30 sur place
- Il est conseillé de faire des groupes de 54 enfants maximum (27 en visite, 27 en atelier)
- Prévoir des crayons pour l'atelier pédagogique
- Possibilité d'avoir un questionnaire pour la visite (gratuit, sur demande)
- Pour le bon déroulement de l'atelier, deux enseignants ou accompagnateurs sont nécessaires par groupe de 27 élèves

La Ferme de la Tuilerie

Charlène et Mathieu JULIEN vous accueillent dans leur ferme normande pour vous faire découvrir le monde agricole : salle de traite, soins aux animaux, travaux agricoles, production cidricole,...

Visite + dégustation de jus de pomme = 3€ par enfant*



- Adresse : Chemin de l'Eglise - 14 140 Le MESNIL DURAND
- Tél. : 06.09.38.08.51 - E-mail : charlene.sulpice@hotmail.fr
- *3€/élève pour moins de 30 élèves, 2.50€/élève pour 31 élèves et plus.



Informations Pratiques

Idée de programme de la journée...

9h30/10h Visite et atelier pédagogique 

13h00 Pique-nique à la ferme 

14h00 Visite de la Ferme 

= 5€/ élève



Pour apprendre en s'amusant...

Nouvelle visite interactive et digitale! 

Horaires	2 Nov. au 31 Mars	1er Avril au 30 Juin	1er Juillet au 31 Août	1er Sept. au 31 Octo.
Lundi à Vendredi	10h-12h30 14h30-17h30	9h30-13h 14h-17h30	9h30 17h30	9h30-13h 14h-17h30
Samedi	10h-13h	9h30-13h 14h-17h30	9h30 17h30	9h30-13h 14h-17h30
Dimanche		Jun 10h30-13h 14h-17h30	10h30 17h30	

• La visite et la dégustation sont gratuites

• La visite est conseillée le matin pour voir la fabrication

• Dernière visite 30 min avant la fermeture

Réservation impérative

Le Village Fromager
La Fromagerie E. Graindorge

42 rue du Général Leclerc - 14 140 Livarot
visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr

Tél : (33) 02 31 48 20 10

Fax : (33) 02 31 48 63 27



Le Village Fromager



Visite pédagogique de la Fromagerie E. Graindorge



Venez découvrir la fabrication des fromages AOP de Normandie !

