



## 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

# Le Village Fromager



Visite pédagogique de la Fromagerie E. Graindorge



Venez découvrir la fabrication des fromages AOP de Normandie !

### Réservation impérative

Le Village Fromager  
La Fromagerie E. Graindorge

42 rue du Général Leclerc  
14 140 Livarot Pays d'Auge

visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr

Tél : (33) 02 31 48 20 10

Fax : (33) 02 31 48 63 27

@Fromagerie Graindorge

