

Visitez
Le Village Fromager

Entrez avec vos
élèves au coeur des
ateliers de
production des
fromages normands.





Installée à Livarot depuis 1910, la fromagerie E. Graindorge est située au cœur du Pays d'Auge et perpétue le savoir-faire des fromages AOP normands depuis plus de 110 ans.

Le Village Fromager vous propose une visite unique, ludique et savoureuse de la fromagerie E. Graindorge à la découverte de la fabrication du Livarot et du Pont-l'Evêque d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) de Normandie.

Via un couloir de galeries vitrées, chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands. Des films, panneaux explicatifs et jeux interactifs vous accompagnent tout au long de votre visite.



Le musée

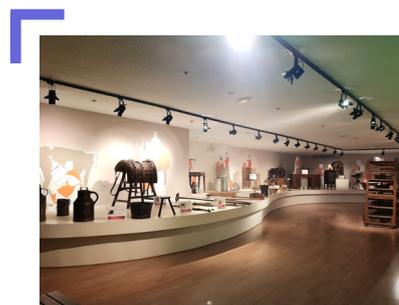
Au sein du circuit de visite les élèves peuvent découvrir dans l'espace musée d'anciens outils et objets, qui retracent les techniques de transformation du lait.

Les jeux pédagogiques

Pour apprendre en s'amusant des jeux interactifs jalonnent le circuit de visite pour découvrir « la route des fromages » : jeu de coloriage numérique, jeu de cubes, quizz,...

La dégustation

Une dégustation est proposée aux classes qui viennent visiter la fromagerie. Ce moment permet aux élèves de découvrir les 4 fromages AOP de Normandie, l'occasion d'apprécier toutes leurs saveurs.



// CHOISISSEZ VOTRE VISITE

Visite LIBRE

La visite permet de découvrir l'intérieur de la fromagerie. A travers un couloir de galeries vitrées et guidés par des vidéos, vos élèves rentrent au cœur des ateliers de fabrication. Ainsi, ils découvrent chaque étape de la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie. Un questionnaire est disponible (à télécharger sur www.graindorge.fr) pour accompagner vos élèves pendant cette visite.

Découvrir

NOS NOUVEAUTÉS

Redécouvrez la visite avec nos nouvelles **vidéos explicatives** et découvrez la toute nouvelle **salle immersive** présentant la fabrication de notre Camembert de Normandie AOP.



Les ateliers pédagogiques

Les ateliers pédagogiques permettent de travailler plus en profondeur sur la fabrication des fromages, sur les AOP, sur la vache Normande...

Du CP à la 6ème, ces ateliers permettent aux élèves de découvrir les fromages AOP de Normandie et leur fabrication, de la salle de traite à l'emballage.

3 ateliers vous sont proposés :

- Les petits fromagers
- Je fabrique mon fromage
- Les secrets de fabrication des fromages AOP Normands



Les ateliers pédagogiques sont proposés en complément de la visite de l'entreprise pour des classes de 27 élèves maximum (prévoir 2h30 pour la visite + l'atelier).

Un projet spécifique ?

Si vous souhaitez rattacher votre visite à un projet, n'hésitez pas à nous en parler, nous verrons comment vous accompagner dans la mesure du possible !



Dans cet atelier les enfants découvrent les bienfaits des produits laitiers et comment sont produits ces derniers. Un accent est fait sur la vache normande et le Livarot. En effet, sous forme de jeu ils retracent la route du Livarot pour comprendre les différentes étapes de fabrication. Pour conclure cet atelier, ils se transforment en apprentis fromagers en réalisant les premières étapes de fabrication d'un fromage.

DÉROULEMENT

🕒 45'

L'atelier est proposé en complément de la visite de la fromagerie.

Les élèves sont accueillis dans une salle dédiée aux ateliers pédagogiques. La séance est divisée en trois temps :

- 1** Les produits laitiers : d'où ça vient et comment c'est fait ?
Pendant cette présentation les élèves sont amenés à participer oralement.
- 2** La route du Livarot : à l'aide d'une planche avec des éléments à replacer les enfants découvrent les différentes étapes de fabrication du Livarot.
- 3** La fabrication d'un fromage : chaque élève transforme son lait en caillé à l'aide du matériel mis à sa disposition (pot de lait, présure).



CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES

Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets :

Pratiquer des démarches scientifiques

S'approprier des outils et des méthodes

Reconnaître des comportements favorables à sa santé

Se repérer dans le temps et le mesurer



OUTILS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL

Discours de la médiatrice

Supports muséographiques : vidéos et textes

Kits d'emprésurage

Planche à trous à compléter

Diplômes d'apprentis fromagers

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Apprendre à écouter pour pouvoir reproduire les explications

Découvrir l'origine et les bienfaits des produits laitiers

Découvrir les différentes étapes de fabrication des fromages

Manipuler le lait, le caillé

Dans cet atelier les élèves découvrent les différentes étapes de fabrication du Livarot et du Pont-L'Évêque, depuis la ferme jusqu'à l'emballage. C'est également l'occasion d'en apprendre davantage sur la vache normande, dont le lait est utilisé pour produire les fromages AOP de Normandie. Ils prennent ensuite connaissance des règles d'hygiène à respecter au sein de la fromagerie avant de s'essayer à la fabrication d'un fromage.

DÉROULEMENT

🕒 50'

Les élèves sont accueillis dans une salle dédiée aux ateliers pédagogiques :

- 1 Un questionnaire est remis à chaque élève et complété tout au long de l'animation
- 2 Emprésurage : avec le matériel fourni, les élèves transforment le lait en caillé (solidification du lait)
- 3 Moulage : les élèves peuvent mouler leur caillé à la louche pour réaliser un fromage

CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES

Pratiquer des démarches scientifiques
S'approprier des outils et des méthodes
Pratiquer des langages

> EN SAVOIR PLUS : p.7



OUTILS PEDAGOGIQUES ET MATERIEL

Supports muséographiques : vidéos et textes
Questionnaires
Kits d'emprésurage
Diplômes d'apprentis fromagers

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Découvrir les 4 fromages AOP de Normandie
Connaître les étapes de fabrication d'un fromage
Connaître les règles d'hygiène à respecter
Aborder les notions de pasteurisation et fermentation du lait
Observer et analyser un aliment et sa transformation
Manipuler le lait, le caillé

« Les secrets de fabrication des fromages AOP Normands »

La fromagerie E. Graindorge existe depuis 1910 et produit les 4 fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie. À travers une visite ludique et un atelier, les élèves pourront découvrir les différentes étapes de fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque. L'occasion de mettre en avant le rôle des ferments lactiques et de la présure dans la fabrication des fromages, et ainsi pouvoir répondre à la question « comment expliquer que les fromages ont des couleurs et des goûts différents ? »

DÉROULEMENT

🕒 50'

Les élèves sont accueillis dans une salle dédiée aux ateliers pédagogiques :

- 1 Un questionnaire est remis à chaque élève et complété tout au long de l'animation
- 2 Utilisation du microscope
- 3 Emprésurage : avec le matériel fourni, les élèves transforment le lait en caillé (solidification du lait)
- 4 Moulage : les élèves peuvent mouler leur caillé à la louche pour réaliser un fromage

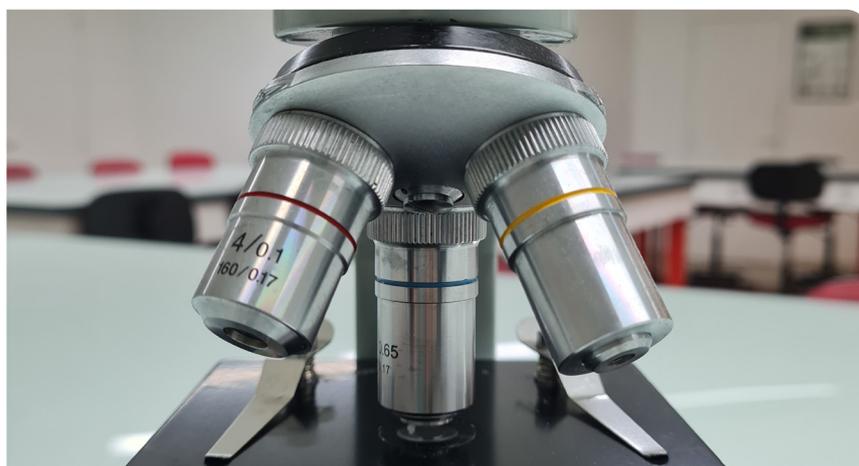
CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES

Pratiquer des démarches scientifiques

S'approprier des outils et des méthodes

Pratiquer des langages

> EN SAVOIR PLUS : p.7



OUTILS PEDAGOGIQUES ET MATERIEL

Supports muséographiques : vidéos et textes

Questionnaires

Kits d'emprésurage

Diplômes d'apprentis fromagers

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Découvrir les 4 fromages AOP de Normandie

Connaître les différentes étapes de fabrication d'un fromage

Connaître les règles d'hygiène à respecter dans une fromagerie

Définir et comprendre la fermentation du lait

Observer et analyser un aliment et sa transformation

<p>MATIÈRE, MOUVEMENT, ÉNERGIE, INFORMATION</p>	<p>Décrire les états et la constitution de la matière à l'échelle macroscopique</p>	<p>Réaliser des mélanges peut provoquer des transformations de la matière (dissolution, réaction)</p>
<p>LE VIVANT, SA DIVERSITÉ ET LES FONCTIONS QUI LE CARACTÉRISENT</p>	<p>Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en oeuvre pour transformer et conserver les aliments</p>	<p>Les fonctions de nutrition : Mettre en évidence la place des micro-organismes dans la production et la conservation des aliments</p>
		<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en relation les paramètres physicochimiques lors de la conservation des aliments et la limitation de la prolifération de microorganismes pathogènes - Quelques techniques permettant d'éviter la prolifération des microorganismes - Hygiène alimentaire



Une visite au rythme de vos projets pédagogiques

Pendant la visite vidéo-guidée de la fromagerie E.Graindorge, les étudiants découvrent les secrets de fabrication des fromages AOP de Normandie. Cette dernière se fait dans un couloir de galeries vitrées qui permet d'avoir une vue directe sur l'intérieur de la fromagerie, des vidéos présentant chaque étape de fabrication de nos fromages. Cette visite est l'occasion pour eux d'aborder les notions de terroir, d'Appellation d'Origine Protégée et de comprendre le fonctionnement d'une entreprise.

Visite

LIBRE

Décidez de parcourir les couloirs de galeries vitrées au rythme des vidéos et des ateliers de fabrication en activité. Une visite vidéo guidée qui permet de mieux comprendre le fonctionnement de la fromagerie.

Découvrir NOS NOUVEAUTÉS

Redécouvrez la visite avec nos nouvelles **vidéos explicatives** et découvrez la toute nouvelle **salle immersive** présentant la fabrication de notre Camembert de Normandie AOP.



> Un questionnaire est disponible en téléchargement sur notre site internet pour accompagner votre visite

Un projet spécifique ?

Si vous souhaitez rattacher votre visite à un projet, n'hésitez pas à nous en parler, nous verrons comment vous accompagner dans la mesure du possible !

// PRÉPAREZ VOTRE VISITE : Histoire



1910

Eugène Graindorge transforme le lait de sa ferme en Livarots qu'il vend aux affineurs sur les marchés

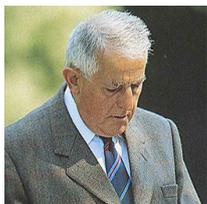
1910

Eugène Graindorge commence la production de Livarots



1920

Eugène Graindorge devient maître-affineur et installe ses premières caves à la ferme de la Perelle, à Livarot



1950

Bernard Graindorge (fils d'Eugène) fait découvrir le Livarot aux tables Parisiennes et développe l'activité de l'entreprise

1958

La ferme de la Perelle devient une fromagerie artisanale (de la collecte du lait à l'affinage des Livarots)



1976

Thierry Graindorge rejoint la fromagerie à Livarot. Les outils de production évoluent

1976

La production de Pont-L'Evêque est lancée



1998

Début de la production de Camembert de Normandie AOP



2004

Création du Village Fromager pour faire découvrir au plus grand nombre le savoir-faire des fromagers-affineurs



2006

Début de la production du Neufchâtel AOP, la Fromagerie E. Graindorge fabrique désormais les 4 fromages AOP de Normandie



// PRÉPAREZ VOTRE VISITE : Lexique

Affinage : étape de maturation du fromage. C'est lors de cette période que le fromage mûrit, développe ses saveurs et acquiert sa texture définitive.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) : désigne des produits répondant aux critères d'exigence du cahier des charges de l'AOC et protège la dénomination sur le territoire français.

Appellation d'Origine Protégée (AOP) : désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un label européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

Caillage : consiste à faire passer les constituants du lait de l'état liquide à l'état solide (caillé) en ajoutant de la présure et/ou des ferments lactiques. Aussi appelé coagulation du lait.

Ferments lactiques : micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) ajoutés intentionnellement au lait pour qu'il puisse fermenter.

Fromage à croûte fleurie : fromage à pâte molle caractérisé par un fin duvet blanc qui se développe à la surface du fromage. Exemple : Camembert de Normandie et Neufchâtel.

Fromage à croûte lavée : fromage à pâte molle dont la croûte est lavée durant l'affinage à la main ou à la brosse. Exemple : Livarot et Pont l'Évêque.

Lactosérum : également appelé petit-lait, c'est la partie liquide résiduelle de la coagulation du lait. Liquide jaune-verdâtre, composé d'environ 94 % d'eau, de sucre (le lactose), de protéines et de très peu de matières grasses, le lactosérum peut être déshydraté pour être réduit en poudre et utilisé pour l'alimentation animale.

Laîche : plante vivace, très commune au bord des plans d'eau, dans les marais, où elle forme des touffes ressemblant à de grandes herbes à feuilles coupantes.

Lait cru : désigne un lait animal brut, qui n'a pas subi de pasteurisation, de stérilisation, de thermisation, de microfiltration, d'ultrafiltration. Un lait cru n'a jamais excédé la température de 40°C, c'est-à-dire proche de la température du corps de l'animal.

Lait pasteurisé : le lait doit être chauffé pendant 15 à 20 secondes à une température comprise entre 72°C et 85 °C. Cette méthode permet d'éliminer tous les germes présents dans le lait.

Présure : c'est un coagulant du lait d'origine animale extrait de la caillette (le quatrième estomac) de jeunes ruminants. Cette enzyme permet de faire cailler le lait.

Saumure : solution de chlorure de sodium dans l'eau (eau + sel), à une concentration supérieure à celle de l'eau de mer. La saumure favorise la formation de la croûte.

Tank à lait : cuve réfrigérée qui permet de stocker et conserver le lait à 4°C.

Vache Normande : La race bovine Normande fait partie des races laitières mixtes. Les éleveurs qui l'utilisent tirent leur revenu de la production de lait, mais aussi de la production de viande. Son lait est riche, autant en matière grasse qu'en matière protéique. Il est de plus très recherché par les transformateurs et a contribué à la réputation des fromages, beurres et crèmes de Normandie. Sa robe blanche est tachetée de marron et porte souvent « des lunettes » (ses yeux sont cerclés de marron).

Visite
+
Atelier Pédagogique
+
Dégustation

- 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, téléchargeable sur www.graindorge.fr)
- Pour le bon déroulement de l'atelier, deux enseignants ou accompagnateurs sont nécessaires par groupe de 27 élèves

■ Visiter une ferme dans le Pays d'Auge...

Contact : 06 09 38 08 51
Chemin de l'Eglise
14 140 Le Mesnil-Durand

La ferme de la Tuilerie

Charlène et Mathieu vous accueillent dans leur ferme typique du Pays d'Auge, à la découverte de leur métier d'éleveurs et de leur troupeau composé uniquement de vaches Normandes.



- Avec le dispositif **Sorties Scol'Air**, le Département du Calvados propose de participer au financement du transport de sorties organisées par les établissements scolaires ou les centres aérés

- A 10 minutes en car de la fromagerie
- 3€ la visite d'1h30
- Possibilité de pique-niquer sur place

// INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires d'ouverture

	Du 2 Nov. au 31 Mars	Du 1er Avril au 30 Juin	Du 1er Juil. au 31 Août	Du 1er Sept. au 31 Octobre
Du lundi au 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			10h30 17h30	

- Ouvert toute l'année/
sur consultation les jours fériés
- Visite conseillée le matin
pour voir le maximum
d'ateliers en activité (du
mardi au samedi)
- Dernière visite 30min avant
la fermeture

Tarifs

	Tarifs	Accueil des groupes
Visite libre + Dégustation	Gratuit	Max 54 pers.
Visite libre + dégustation + atelier pédagogique	2,70€/ élève accompagnateurs gratuits	Max 54 pers.

Moyens de
paiement :



Mandat
administratif

PARKING



Nous ne disposons pas d'espace
dédié au pique-nique

RÉSERVATION SUR : www.graindorge.fr



Nous contacter

TEL : 02 31 48 20 10

MAIL : visite@graindorge.fr

LE VILLAGE FROMAGER E. GRAINDORGE
42 rue du Général Leclerc
14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE

Plus d'informations...

La filière laitière



Rendez-vous sur le site www.pedago.produits-laitiers.com pour découvrir davantage de contenus éducatifs et d'informations sur notre filière, de l'animal au fromage. A travers des documents et animations ludiques via la médiathèque et les ateliers pédagogiques, les élèves apprennent à leur rythme et ont accès gratuitement à des éléments adaptés à tout âge.

Pour produire un litre de lait, il faut...

[Voir l'animation](#)



LE COIN DES CURIEUX

La pasteurisation est le procédé inventé par Louis Pasteur en 1865 qui l'utilisa pour maîtriser la qualité du vin. Il fut, en réalité, mis au point par Nicolas Appert en 1795 qui l'appliquait déjà au lait, au vin et à la bière. C'est grâce à eux et à ce procédé de conservation thermique que le lait est devenu accessible à tous, n'importe où. Pour pasteuriser, on chauffe le lait cru à une température comprise entre 72 et 85°C (c'est-à-dire sans le faire bouillir, pour détruire les micro-organismes indésirables) pendant 15 à 20 secondes (ainsi il conserve en grande partie ses propriétés gustatives et bactériologiques), puis on le refroidit très vite et on le maintient à 4°C.

L'invention de la stérilisation revient à un Suisse : le lait cru est chauffé à 150°C pendant 2 secondes (UHT). Le temps d'exposition à une haute température permet de préserver les qualités du lait, en détruisant tous les micro-organismes et assure une longue conservation (environ 3 mois).

Louis Pasteur Nicolas Appert

À bientôt !

Crédits documents

Photos :

Couverture et page 1 : Freepik.com

Page 11 : Charlene Julien

Cette page : CNIEL, pedago.produits-laitiers.com

Création visuelle du dossier pédagogique :

Anaëlle Harache - La nana d'la com'