

# Forum des métiers

Objectif à travers des expériences interactives, sensibiliser les jeunes aux métiers de la transformation laitière

Expérience  
du 7 et 8 octobre 2016



# Le stand : 3.50 X 7 m



Plusieurs tables idéal trois, nappes « Bienvenue à la ferme », chevalet, tableau, prise de courant, plaque électrique, panneaux CNIEL, panneaux personnalisés sur le chemin du lait, transformation du lait et composition lait, photos sur le métier.



# Organiser un atelier transformation laitière

## Public collégiens et lycéens

- 10 minutes sur le stand/groupe de 10 jeunes + 1 professeur
- Trois expériences :
  - le défi beurre,
  - le fromage,
  - la composition du lait,
- Ingrédients : lait entier, crème fraîche liquide entière, sucre et miel, un fromage, ingrédient pour saler, herbes aromatique, feuille de châtaignier, bouteille eau, sopalin, pdt vaisselle
- Matériel : saladier transparent pour voir les étapes de transfo, écumoire, casserole, plaque électrique, moule à faisselle, bac plastique pour égouttage, plateau de fromage, éponge, pot avec couvercle pour fabriquer le beurre, passoire, ramequins égouttage du beurre, thermomètre.

# Organiser un atelier transformation laitière Public famille

- + 10 minutes sur le stand
- Expériences :
  - le défi beurre,
  - le fromage,
  - les caramels (ppts d'appel = faire goûter),
- Ingrédients : lait entier, crème fraîche liquide entière, sucre et miel, un fromage, ingrédient pour saler, herbes aromatiques, feuille de châtaignier, bouteille eau, sopalin, produit vaisselle
- Matériel : saladier transparent pour voir les étapes de transformation, écumoire, casserole, plaque électrique, moule à faisselle, bac plastique pour égouttage, plateau de fromage, éponge, pot avec couvercle pour fabriquer le beurre, passoire, ramequins égouttage du beurre, thermomètre.

# Recettes

## Fromage lactique

- Ingrédients :
  - 1 l de lait
  - 3 c à c de jus de citron
- Matériel
  - Filtre, tissu très fin
  - Thermomètre
  - Faisselle
  - Louche
  - Fouet
- 1. Faire chauffer le lait à 35°C.
- Ajouter le jus de citron.
- Laisser cailler 15 min
- 2. Mouler en faisselle ou dans le filtre.
- 3. Fouetter le caillé obtenu du filtre : c'est le fromage blanc battu (ou lissé)

## Fromage présuré

- *Ingrédients :*
  - 1 l de lait
  - Qq gouttes de présure
- 1. Faire chauffer le lait à 35°C.
- Ajouter la présure.
- Laisser cailler 15 min
- 2. Mouler en faisselle ou dans le filtre.
- 3. Retourner le fromage : le fromage est souple (élastique)

## 20 petites sucettes caramel

180 g sucre ; 30 g beurre ; 2 cs miel ; Lait entier

Faire chauffer jusqu'à 118°C environ 20 mn dans casserole à bord épais

# Animation : la fabrication du beurre



- Introduction : **Savez-vous avec quel ingrédient on fabrique du beurre ?**
- **Réponse** : La matière grasse du lait soit la crème du lait. Et là on explique la composition du lait à partir de la représentation d'un litre de lait voir photo. On regarde la proportion(38g/1kg de lait)... Boire du lait est-ce gras pour la santé ? NON biensûr.
- **Expérience** : Défi beurre : Objectif faire le meilleur score temps, en secouant le pot pour que la crème se transforme en beurre. Règle c'est un travail d'équipe : on se passe le pot. On note les résultats au tableau, ou sur un carton placé sous le beurre réalisé.
- **Question subsidiaire** : Combien de litres de lait pour faire un KG de beurre ? 22 litres et savez vous le nombre de litre lait qu'un vache en moyenne produit par jour ?
- **Conclusion** : Vous voyez c'est pas gagné de faire son beurre, ou c'est un long labeur que de faire du beurre... Toutefois il convient de savoir qu'il existe plein de métiers différents autour du lait... Vous pouvez être éleveur laitier et vous former à la transformation laitière.... Voir Classeur du CNIEL sur le sujet.
- **Remettre au professeur** : Pour approfondir venez en FP, forcément une ferme pédagogique à proximité....tract régional BAF.

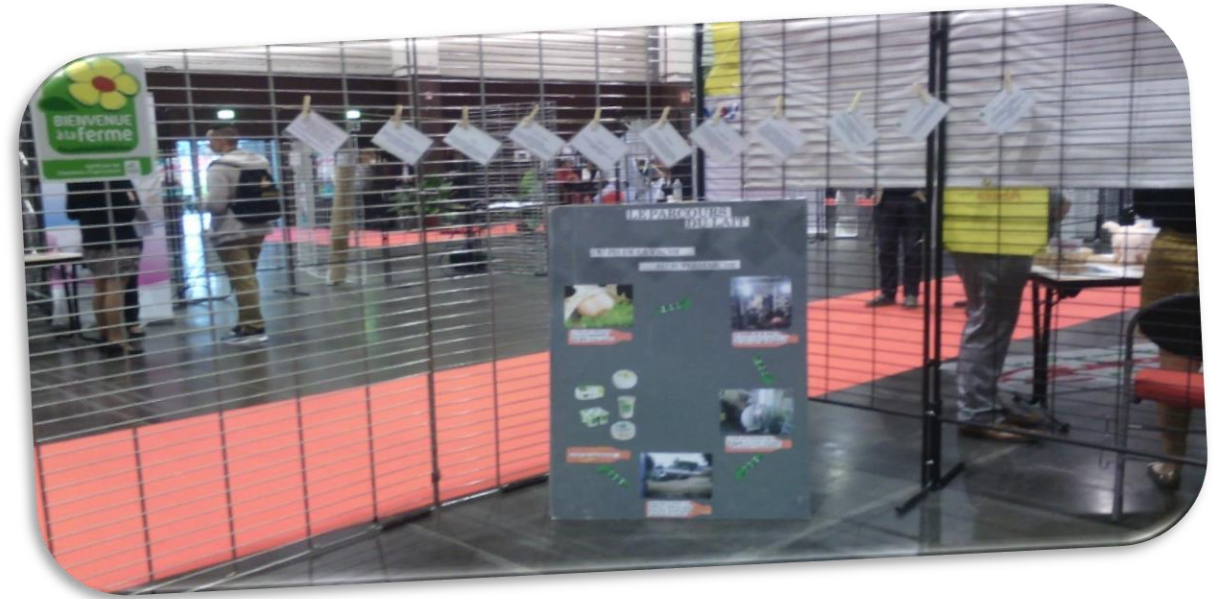
# Illustrations



# Animation fromage

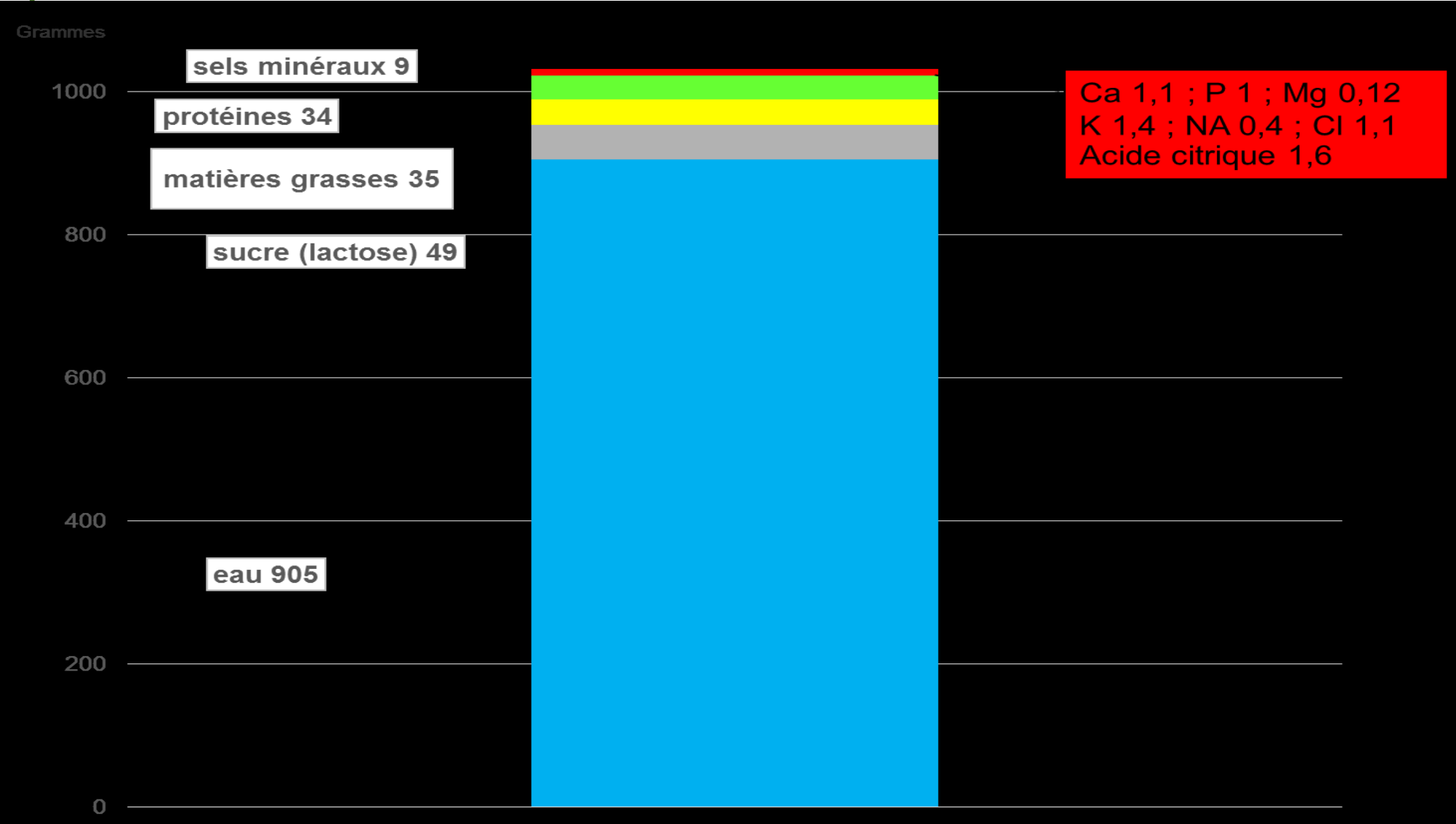
- Introduction : Savez-vous ce que l'on peut fabriquer avec le lait ? Savez-vous avec quels ingrédients on fabrique du fromage ?
- **Réponse** : Le lait : On regarde la composition du lait. Boire du lait est-ce gras pour la santé ? NON biensûr.
- **Expérience manipulation** : Observation du litre de lait au fromage. Objectif faire le meilleur score temps, en secouant le pot pour que la crème se transforme en beurre. Règle : c'est un travail d'équipe : on se passe le pot. On note les résultats au tableau, ou sur un carton placé sous le beurre réalisé.
- **Question subsidiaire** : Combien de litres de lait pour faire un KG d'Emmental ? 12 litres et savez-vous le nombre de litre de lait qu'une vache en moyenne produit par jour ?
- **Conclusion** : Vous voyez c'est pas gagné de faire son beurre, ou c'est un long labeur que de faire du beurre.

# Les étapes de la transformation du lait



- Jeu : de remettre dans l'ordre les étapes :
  - Replacer les cartons sous chaque saladier identifiant une étape : Le lait entier, le lait chaud, le laitensemencé, le lait coagulé, le lait moulé, démoulé, salé, affiné.
- Jeu : classer dans l'ordre les étapes de la ferme au supermarché :
  - Jeu de photos ou de textes à remettre dans l'ordre sur une table ou sur un fil à linge.

# Composition du litre de lait



# Le quizz des correspondances

Produits	Nombre de litres de lait
1KG beurre	22 litres
1kg emmental	12 litres
1 kg yaourt	1 litre
1 kg camembert	2 litres