

## ***La conservation du lait pour tous les âges à la Ferme du Verdier***

*Age minimum pour participer : dès 6 ans*

*Nombre maxi par atelier : 20 personnes + encadrant des structures*

*1/2 journée « 14h00 /18h00 », atelier de 4h00*

- Transformer la crème en beurre
- Transformation du lait en caillé



### **Mise en œuvre :**

- Méthodologie particulière de la fabrication du beurre et du fromage: réalisation
- Préparation du lait
- Mise en œuvre du beurre et fromage

### **dès votre arrivé à la Ferme du Verdier**

Accueil « se présenter »

### **Présentation du menu de l'animation**

Visite de la Ferme et prise de contact avec les animaux

Présentation adaptée du mouvement et de la manipulation des outils selon l'âge des enfants ou personnes et de leurs perceptions

Transformation de la crème, du lait, façonnage du beurre et fromage

Goûter « *Confitures, gâteaux et boissons uniquement de la Ferme du Verdier* »

### **La vie de la Ferme**

- Soins aux animaux

*Dans notre monde à la Ferme du Verdier, la vitesse des ordinateurs, téléphones portables ou toujours plus vite ne sont pas les bienvenus pendant nos animations. Nous vivons ensemble pendant ces moments privilégiés à la vitesse de la nature et du temps qui passe. Pour nous les échanges humains sont les plus important.*



**Animation uniquement avec des groupes institutionnels.  
« Ecoles, groupes éducatifs.... »**

*\* Participation voir tarif*