



## Objectifs pédagogiques :

---

- S'interroger sur le rôle biologique du lait : Quels animaux produisent du lait et pourquoi ? Qui boit du lait ? Rappels sur les mammifères. Eventuellement mise au point sur les laits végétaux.
- Initier les phénomènes de transformation du lait en utilisant la démarche expérimentale
- Découvrir la microflore du lait, son origine, ses effets.
- Repérer comment l'homme les utilise dans les transformations alimentaires.

## Présentation et déroulement :

---

Les élèves isolent par des expériences simples les principaux composants du lait (eau, matières grasses, lactose, protéines,...). Ils observent les « habitants du lait », les microorganismes.

Les élèves décryptent le lait qu'ils consomment chaque jour - stérilisé uht, pasteurisé, cru - et déterminent les différences.

Ils expérimentent des méthodes pour fabriquer du beurre et du fromage.

Ils découvrent quel est le rôle des micro-organismes dans le processus des fermentations lactiques (coagulation, affinage).

## Lien avec les programmes scolaires :

---

**Cycle 2 :** Questionner le monde selon B.O n°11 26 novembre 2015

Domaine du socle 4 : Pratiquer des démarches scientifiques

Domaine du socle 2 : S'approprier des outils et des méthodes

**Cycle 3 :** Sciences et technologie selon B.O n°11 26 novembre 2015

Domaine du socle 4 : Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques

Domaine du socle 2 : S'approprier des outils et des méthodes

Domaine du socle 1 : Pratiquer des langages