

## Sortie pédagogique visite de la fromagerie du Lomont le mercredi 9 octobre 2024

C1.1 Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons,  
C3.4 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable,  
C4.3 Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région,  
C3.4 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable  
C6- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

### OBJECTIFS :

- Identifier des produits régionaux (fromages),
- Connaître les étapes de la fabrication des fromages,
- Identifier les températures de stockage des produits,
- Sensibiliser les élèves au développement durable et à la saisonnalité des produits,
- Sensibiliser les élèves à la découverte des produits locaux,
- Découverte de la ferme caprine, traite et fabrication de fromages.



Machine qui moule et presse le comté Cuve en cuivre pour chauffer le lait

Lavage des planches en épicea



Cave d'affinage avec un robot qui frotte et retourne les comtés

Les élèves de 2CCUI, accompagnés de Madame Henriet et Monsieur Oury, ont pu visiter la fromagerie du Lomont à Noirefontaine. Ils ont vu les différentes étapes de fabrication du comté, ainsi que les caves d'affinage. Ils ont dégusté du comté jeune, fruité et vieux. Ils ont aussi visité la boutique et ont pu reconnaître plusieurs produits régionaux.

**Sortie pédagogique visite de la ferme les douceurs caprines à Dambelin  
le mercredi 9 octobre 2024**

Comme elle le raconte elle-même, tout est parti d'une réflexion lors d'un repas de famille. Son beau-père, las de devoir débroussailler ses terrains à Dambelin, lui suggère sur le ton de la plaisanterie qu'il devrait mettre des chèvres naines pour effectuer le travail à sa place. Ce à quoi elle répond : "pourquoi pas des chèvres tout court ?".

Travaillant alors dans l'architecture et l'agencement intérieur, elle opère un virage à 180 degrés, et s'inscrit dans une formation pour adulte à l'École nationale d'industrie laitière de Besançon-Mamirolle pour y apprendre le métier de fromager. Elle obtient son diplôme avec mention en 2016.

Après une reconversion professionnelle réussie, Anaïs Garnier devient éleveuse et productrice de fromage à Dambelin.

La fabrication du fromage de chèvre suit un processus particulier qu'il faut maîtriser à la perfection pour obtenir un produit frais et de qualité. Après la collecte, le lait de chèvre peut être utilisé cru ou pasteurisé. A ce titre, Anaïs Garnier a choisi de produire son fromage à partir de lait cru, pour un maximum de saveur. Ensuite, on ajoute des ferments lactiques et un peu de présure, qui permettent la lente coagulation du lait. Le caillé solide obtenu est égoutté sur une toile.

Les élèves ont visité la chèvrerie, ils ont pu traire les chèvres et goûter le lait. Ils ont ensuite fabriqué des fromages frais.



