

Les rendez-vous gourmands



Sel millénaire et Comté : deux savoir-faire francs-comtois à savourer avec les élèves. Et si l'on apprenait avec les papilles autant qu'avec les yeux ?

De la fabrication du sel à l'affinage du Comté, vos élèves découvrent deux productions emblématiques issues des richesses naturelles du territoire. Entre patrimoine, sciences et dégustation, la visite éveille la curiosité... et les 5 sens !

Une sortie originale, concrète et gourmande, idéale pour apprendre autrement.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Mettre en lien ressources naturelles et alimentation
- ✓ Comprendre la fabrication du sel ignigène
- ✓ Découvrir la filière Comté et ses étapes de production
- ✓ Identifier la notion de territoire et d'AOP
- ✓ Comprendre le rôle du sel dans l'alimentation et la production de comté

Le parcours de visite

► Matin : visite de la Grande Saline de Salins

1. La formation du sel et 1200 ans d'histoire de production

- Découvrir le passé grâce à des repères temporels simples
- Rôle du sel dans la vie quotidienne

2. Puiser l'eau salée dans les 2 puits

- Découverte des mécanismes du Moyen Âge
- Observer un objet technique réel (roue et pompe hydraulique en fonctionnement)
- Comprendre comment une machine aide l'homme

3. Travailler autrefois

La salle d'évaporation et le métier de saunier

- Découvrir le sel ignigène
- Conditions de travail dans le passé
- Rôle du sel dans la vie quotidienne
- Relier action humaine et transformation de la matière

► Après-midi : visite de la maison du comté à Poligny

- Découverte du parcours du lait, de la prairie à la fromagerie
- Compréhension des étapes de fabrication et d'affinage
- Dégustation finale pour éveiller les sens et comparer les saveurs



Ce que les élèves apprennent

- Comment on produit le sel et le fromage, deux aliments du quotidien
- Les métiers et savoir-faire liés à ces productions
- Les étapes de transformation des matières premières
- Observer, décrire, goûter, comparer
- Des repères en sciences, langage oral, histoire et géographie

★ Pourquoi choisir cette visite ?

- ✓ Deux sites complémentaires, dont la Grande Saline inscrite à l'UNESCO : patrimoine industriel et patrimoine alimentaire
- ✓ Une approche sensorielle et ludique
- ✓ Des contenus concrets, adaptés au cycle 2
- ✓ Dégustation incluse pour apprendre par l'expérience
- ✓ Une sortie culturelle originale et clé en main

Modalités de visite et de réservation

Pour profiter pleinement de visite, nous vous conseillons de réserver au moins 6 semaines à l'avance au 03.84.73.10.92 ou à reservation@grande-saline.com.

- Classe entière (selon l'effectif)
- **Durée** : 1h de visite sur chaque site
 - Visite guidée à la Grande Saline
 - Visite libre **ou** guidée à la maison du comté
- **Tarif** :
 - 11,60 € par élève SI visite libre de la maison du Comté, 1 accompagnateur gratuit pour 10 élèves
 - 15 € par élève SI visite guidée de la maison du Comté, 1 accompagnateur gratuit pour 10 élèves

Informations pratiques

- Puits accessibles par un escalier
- Température du souterrain : 12°C.
- Parking bus gratuit à proximité de l'entrée de chaque site
- Possibilité de disposer d'une salle de pique-nique à la Grande Saline, gratuitement et sur demande, sous réserve de disponibilité.

