



**Sel et Comté : deux productions locales pour comprendre ressources, alimentation et savoir-faire.**

*Cette journée associe patrimoine industriel et culture alimentaire autour de deux productions emblématiques du territoire.*

*De l'extraction du sel à Salins-les-Bains à la transformation du lait en Comté à Poligny, les élèves découvrent comment des ressources naturelles deviennent des aliments du quotidien.*

*Une visite concrète et sensorielle pour aborder sciences, géographie et éducation au goût.*

### Objectifs pédagogiques

- ✓ Mettre en lien ressources naturelles, alimentation et activités humaines
- ✓ Comprendre la fabrication du sel ignigène
- ✓ Découvrir la filière Comté, ses acteurs et ses étapes de production
- ✓ Identifier la notion de territoire, d'AOP et de patrimoine local
- ✓ Mobiliser les cinq sens pour observer, décrire et comparer

### Le parcours de visite

#### ► **Matin : visite de la Grande Saline de Salins**

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

- Approche géologique avec la formation du sel
- Naissance d'une usine et évolution sur 1200 ans
- Découvrir le rôle du sel dans la vie quotidienne

##### **2. Puiser l'eau salée dans les 2 puits**

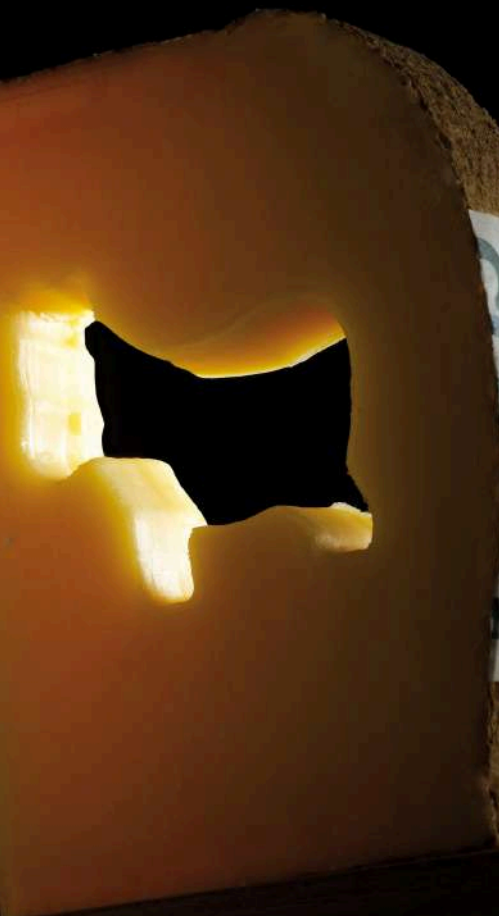
- Découvrir des mécanismes du Moyen Âge
- Découvrir une architecture médiévale
- Observer un objet technique réel (roue et pompe hydraulique en fonctionnement)
- Comprendre comment une machine aide l'homme

##### **3. Travailler autrefois**

- La salle d'évaporation et le métier de saunier
- Découvrir le sel ignigène
  - Conditions de travail dans le passé : ouvrier(e)s, outils etc
  - 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
- Observation des étapes de fabrication et d'affinage
- Approche de la notion d'AOP et du lien produit-territoire
- Dégustation guidée pour analyser textures et saveurs





## Ce que les élèves apprennent

- Les étapes de transformation de matières premières (eau salée, lait)
- La production de sel ignigène
- Le fonctionnement d'une filière agricole et agroalimentaire locale
- Les liens entre production, territoire et économie régionale
- Le rôle des micro-organismes et des transformations biologiques

## ★ Pourquoi choisir cette visite ?

- ✓ Deux sites complémentaires : patrimoine industriel et alimentaire
- ✓ Approche concrète et sensorielle favorisant l'implication des élèves
- ✓ Notions proches du quotidien (alimentation, goût, production locale)
- ✓ Activité transdisciplinaire adaptée aux attendus du cycle 3
- ✓ Grande Saline inscrite à l'UNESCO, support du Parcours d'Éducation Artistique et Culturelle

## Modalités de visite et de réservation

*Pour profiter pleinement de votre 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](mailto: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 de primaire ou 12,10 € par élève de collège **SI** visite libre de la maison du Comté
  - 15 € par élève de primaire ou 15,50 € par élève de collège **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 des deux sites
- Possibilité de disposer d'une salle de pique-nique gratuitement et sur demande à la Grande Saline, sous réserve de disponibilité.

