

**CHÂTILLON-SUR-SEINE**



**Produits laitiers.** Au lycée La Barotte, les élèves de 6<sup>e</sup> du collège Fontaine-des-Ducs ont été sensibilisés concrètement à l'application de la physique chimie avec l'utilisation du lait de ferme. Ils étaient encadrés par Corinne Lepelletier, technicienne de labo à La Barotte, Anne Raimond, laborantine, et Marie-Hélène Mugnier, professeur de SVT au collège. Munis de questionnaires, les élèves ont découvert, par petits groupes, la transformation chimique et biologique du lait en faisant quelques expériences simples pour découvrir la composition du lait, la composition du yaourt et sa fabrication à la maison. Ils ont expérimenté le yaourt commercial, celui fait maison, au lait de brebis, de chèvre et de vache. Ils ont visité la ferme guidés par des élèves de production animale de 1<sup>re</sup> STAV et Eric Demouron, professeur et responsable de ferme à La Barotte. Ils ont découvert le circuit du lait, qui est livré à Monéteau et à Langres pour fabriquer des yaourts et des fromages. Photos L. R.