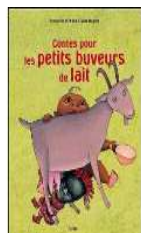


LES LIVRES AU SERVICE DES
APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN
LANGUE MATERNELLE



TOUT UN FROMAGE

SELECTION

EN COLLABORATION
AVEC LA BIBLIOTHEQUE DE HERVE
ET
L'ASBL FROMAGES DE HERVE

www.musecobib-hypothese.be

Sélection encore sujette à des modifications et ajout

LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE

« DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »

Pour chacun des livres, une fiche détaillée vous permettra de vous orienter.

901		<p>Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? Anne-Sophie Baumann Tourbillon</p> <p>DOCUMENTAIRE ENFANT</p>	905		<p>Comment les vaches font-elles pour vendre leur lait ? Nathalie Magnien Ed. Courtes et longues</p> <p>ALBUM JEUNESSE</p>
902		<p>L'univers du fromage, Janine Trotereau Solar</p> <p>DOCUMENTAIRE</p>	906		<p>Le lait du monde : proverbes, dictons, pensées, poésies et chansons Textes réunis par Guy Linden et Maggy Bieulac-Scott Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitière</p> <p>AUTRE</p>
903		<p>Le lait Sylvaine Peyrols Gallimard Jeunesse</p> <p>DOCUMENTAIRE ENFANT</p>	907		<p>Mystère et goutte de lait Géraldine Elshner, Julie Wintz-Litty, Nord-Sud</p> <p>ALBUM JEUNESSE</p>

904		<p>Oh ! la vache Antonin Louchard, Katy Couprie, Thierry Magnier</p> <p>ALBUM ENFANT</p>	908		<p>Mes fromages maison ASH, Rita RUSTICA 2010</p> <p>AUTRE / RECETTES</p>
909		<p>Contes pour petits buveurs de lait RICHARD, Françoise- BELIN 2010</p> <p>CONTE /DOCUMENTAIRE</p>	910		<p>Les fromages du fromager SERROY, Jean GLENAT 2009</p> <p>DOCUMENTAIRE</p>

<u>2,5 – 8 ans</u>	Documentaire	Album - conte	Autres
sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage 903 : Le lait	909 Contes pour petits buveurs de lait	906 : Le lait du monde 908 : Mes fromages maison
construire des réponses	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 L'univers du fromage 907 : Mystère et goutte de lait		908 : Mes fromages maison
structurer, confronter au savoir établi	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage 903 : Le lait		908 : Mes fromages maison
transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés	903 : Le lait		
accompagner au long de la démarche	901 : Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage		908 : Mes fromages maison
ancrer dans l'imaginaire	907 : Mystère et goutte de lait,	904 : Oh ! la vache 905 : Comment les vaches font-elles pour vendre leur lait ?,	906 : Le lait du monde
développer l'esprit critique	Par la consultation et la comparaison de plusieurs ouvrages documentaires, albums jeunesse et autres		



Remarque : Les documentaires destinés aux enfants de 8 à 12 ans ainsi qu'aux adultes peuvent bien-entendu être proposés aux enfants de 2,5 à 8 ans moyennant une adaptation de l'approche du livre (simplifier les explications, n'observer que les illustrations, ..

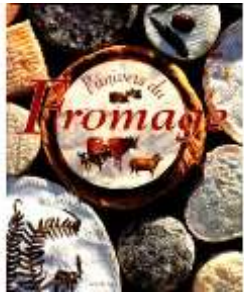

<u>8 – 12 ans</u>	Documentaire	Album – conte tous les albums proposés aux 2,5-8 ans* peuvent faire l'objet d'une découverte	Autres
sensibiliser- mobiliser- initier un questionnement divergent	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage 910 : Les fromages du fromager		906 : Le lait du monde : proverbes, dictons, pensées, poésies et chansons 908 : Mes fromages maison
construire des réponses	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage 910 : Les fromages du fromager		908 : Mes fromages maison
structurer, confronter au savoir établi	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage		
transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			908 : Mes fromages maison
accompagner au long de la démarche	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 910 : Les fromages du fromager		908 : Mes fromages maison
ancrer dans l'imaginaire			906 : Le lait du monde : proverbes, dictons, pensées, poésies et chansons
développer l'esprit critique	Par la consultation et la comparaison de plusieurs ouvrages documentaires, albums jeunesse et autres		

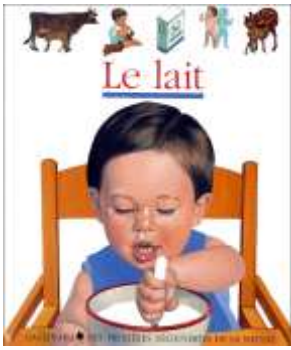

Remarque : tous les albums proposés aux enfants de 2,5 à 8 ans peuvent également faire l'objet d'une découverte pour les enfants de 8 à 12 ans. De même que les documentaires destinés aux adultes peuvent bien entendu être proposés aux enfants de 8 à 12 ans moyennant une adaptation de l'approche du livre (simplifier les explications, observer les illustrations, ...)



Par « livre phare » dans les fiches détaillées, nous entendons le livre qui, en regard de la visite faite au musée et du public ciblé, est incontournable.

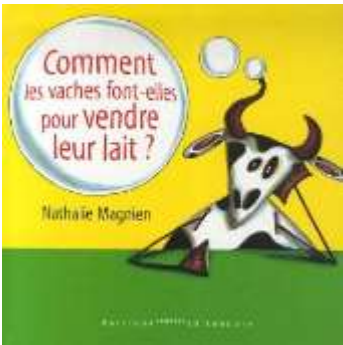

<u>Adulte</u>	Documentaire	Album - conte	Autres
sensibiliser- mobiliser- initier un questionnement divergent	910 : Les fromages du fromager		908 : Mes fromages maison
construire des réponses	902 : L'univers du fromage 910 : Les fromages du fromager		908 : Mes fromages maison
structurer, confronter au savoir établi	902 : L'univers du fromage		
transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés	910 : Les fromages du fromager		908 : Mes fromages maison
accompagner au long de la démarche	901 Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ? 902 : L'univers du fromage		908 : Mes fromages maison
ancrer dans l'imaginaire			
développer l'esprit critique	Par la consultation et la comparaison de plusieurs ouvrages documentaires, albums jeunesse et autres		



901		FICHE LIVRE LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	Pourquoi y a-t-il des trous dans mon gruyère ?					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Anne-Sophie Baumann					
EDITIONS	Torubillon					
PUBLIC	non-lecteur		âge pour le feuilleter seul : dès ans			
	débutant lecteur 6-8 ans		âge pour se le faire lire : dès ans			
	bon lecteur 8-10 ans		destiné à l'adulte : enseignant - parent			
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
<p>Des gruyères à la cave - La fabrication du gruyère - Le lait des vaches - La vache et son veau - Le lait à l'usine - La crème fraîche - La fabrication du beurre - Les yaourts et les fromages blancs - Il n'y a pas que la vache (qui fait du lait) - Le fromage de chèvre - Les fromages du monde - Je fabrique mon beurre.</p>			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
			développer l'esprit critique			
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	<p>Avec quoi fabrique-t-on la pâte de gruyère ? D'où vient le lait ? Pourquoi la vache fabrique-t-elle du lait ? Peut-on boire le lait quand il sort des pis ? Que fait-on avec la crème du lait ? Autant de questions que se posent les enfants. Pour y répondre, l'auteur a mené une enquête approfondie sur le terrain, et nous a rapporté des reportages photo illustrés de schémas pour tout comprendre simplement.</p>					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE	<p>Des photos et des schémas très explicites Des informations et explications adaptées au niveau des enfants</p>					
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant		livre pour compléter un atelier de lecture		autre :
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR						



902		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	L'univers du fromage					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Janine Trotereau					
EDITIONS	Solar					
PUBLIC	non-lecteur			âge pour le feuilleter seul : dès 5 ans		
	débutant lecteur 6-8 ans			âge pour se le faire lire : dès ans		
	bon lecteur 8-10 ans			destiné à l'adulte : enseignant - parent		
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
les fromages			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
développer l'esprit critique						
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	Tendres et fondants sous la langue ou durs et secs au palais, jeunes ou vieux, de saveur discrète ou puissante, frais comme la rosée ou odorants plus que de raison, les fromages déclinent leur variété sur tous les continents. Car si la France peut, à juste titre, s'enorgueillir du nombre et de la qualité de ses fromages, elle n'en est pas l'unique productrice. Qu'ils soient d'Europe, d'Asie, d'Océanie ou d'Amérique, les fromages offrent en effet arômes, goûts, couleurs, traditions, mondes de fabrication et de consommation bien spécifiques. C'est donc à un petit tour du monde de cette diversité qu'invite cet ouvrage ludique.					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE						
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture		autre :	
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	 PROJÉT SCIENCES, CULTURES ET LANGAGES					

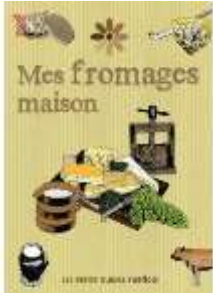

903		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	Le lait					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Sylvaine Peyrols					
EDITIONS	Gallimard Jeunesse					
PUBLIC	non-lecteur			âge pour le feuilleter seul : dès ans		
	débutant lecteur 6-8 ans			âge pour se le faire lire : dès ans		
	bon lecteur 8-10 ans			destiné à l'adulte : enseignant - parent		
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
Le lait			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
			développer l'esprit critique			
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	Comment la maman sécrète-t-elle le lait ? Comment la vache transforme-t-elle l'herbe en lait ? Qu'y a-t-il de bon dans le lait qui fait grandir ? Un livre pour découvrir comment sont fabriqués les produits laitiers.					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE						
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture		autre :	
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	 PROJETS SCIENCES, CULTURES ET LANGAGES					

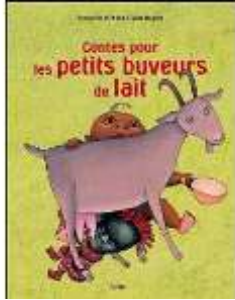

904		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME DE LA VISITE	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	Oh ! la vache					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Antonin Louchard, Katy Couprie					
EDITIONS	Thierry Magnier					
PUBLIC	non-lecteur			âge pour le feuilleter seul : dès 4 ans		
	débutant lecteur 6-8 ans			âge pour se le faire lire : dès 3 ans		
	bon lecteur 8-10 ans			destiné à l'adulte : enseignant - parent		
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
développer l'esprit critique						
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	«Vache à pois, je te vois... Vache à carreaux, c'est rigolo... Vache à pédales, c'est pas banal...» La gentille bête à cornes de nos campagnes profondes en voit de toutes les couleurs. Notre amie la vache défile dans différentes "robes" et nous en fait voir de toutes les couleurs ! De la vache à cœurs à la vache à bonbons en passant par la vache à lettres.					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE						
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture	autre :		
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	Bibliothèque de Herve					


905		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME DE LA VISITE	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	Comment les vaches font-elles pour vendre leur lait ?					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Nathalie Magnien					
EDITIONS	Courtes et longues					
PUBLIC	non-lecteur			âge pour le feuilleter seul : dès 5 ans		
	débutant lecteur 6-8 ans			âge pour se le faire lire : dès 4 ans		
	bon lecteur 8-10 ans			destiné à l'adulte : enseignant - parent		
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
développer l'esprit critique						
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	<p>Qui a dit que les vaches n'avaient pas d'ambition ? Non, elles ne font pas que paître et donner du lait. Preuve en est la vache rebelle et avide de liberté imaginée par Nathalie Magnien. Voici une vache loin de tous les stéréotypes habituels qui rêve de liberté et d'indépendance. Pour elle, point de rêve qui ne soit réalisable. Sa devise : tout est possible. Originale et délurée, intelligente et fin stratège, cette vache a décidé de prendre en main son destin pour gagner sa liberté. C'est dit, elle va elle-même produire et vendre son lait. Une drôle d'aventure l'attend dans les montagnes avant de se transformer en brique et d'atterrir sur l'étal du marchand...</p>					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE	Illustrations colorée et histoire amusante					
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture	autre :		
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	Bibliothèque de Herve			 PROJET SCIENCES, CULTURES ET LANGAGES		

906		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME DE LA VISITE	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	<u>Le lait du monde : proverbes, dictons, pensées, poésies et chansons</u>					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Textes réunis par Guy Linden et Maggy Bieulac-Scott					
EDITIONS	Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitière					
PUBLIC	non-lecteur		âge pour le feuilleter seul : dès 6 ans			
	débutant lecteur 6-8 ans		âge pour se le faire lire : dès 5 ans			
	bon lecteur 8-10 ans		destiné à l'adulte : enseignant - parent			
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres : recueil de textes	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
Les vaches et le lait			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
			développer l'esprit critique			
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	Depuis des millénaires et partout dans le monde ou presque, la vache et ses collègues ont inspiré la sagesse et la culture populaire. Guy Linden et Maggy Bieulac ont réuni des textes sur celles qui de partout, d'Afrique, d'Asie ou de chez nous, nous offrent leur lait : vaches, chèvres, brebis, chamelles et juments ... De ces mots et images, riches d'humour et de tendresse, il ressort, sans qu'il soit besoin de discours, que le lait est universel ou presque, et qu'il est essentiel !					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE	La diversité et la poésie de cet ouvrage La rubrique "Olait Olait", 100% humour ...					
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture	autre :		
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	Bibliothèque de Herve					

907		FICHE LIVRE LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »					
THÈME DE LA VISITE	Le fromage						
MUSÉE							
TITRE DU LIVRE	Mystère et goutte de lait						
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	Géraldine Elshner, Julie Wintz-Litty						
EDITIONS	Nord-Sud						
PUBLIC	non-lecteur			âge pour le feuilleter seul : dès 5 ans			
	débutant lecteur 6-8 ans			âge pour se le faire lire : dès 4 ans			
	bon lecteur 8-10 ans			destiné à l'adulte : enseignant - parent			
	lecteur confirmé 10-12 ans						
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :		
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ				
Que fait-on du lait de la vache ?			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent				
			construire des réponses				
			structurer, confronter au savoir établi				
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés				
			accompagner au long de la démarche				
			ancrer dans l'imaginaire				
			développer l'esprit critique				
AUTRES THÈMES ABORDÉS							
BREF RÉSUMÉ	A la ferme, Rosalie la vache rumine paisiblement au fond de la prairie. Elle voudrait savoir ce que fait le fermier Louis avec son lait. Sachant qu'elle lui donne un seau le matin et un le soir. Elle demande, alors, à son amie, Suzy la pie d'élucider ce mystère. En suivant à la trace le seau plein de lait frais, Suzy va de surprise en surprise. Et grâce à l'aide du chat gourmand et d'un cochonnet charmant, elle finit par percer le mystère...						
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE							
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :						
	lexique	boîte à traces	kamischibal	clés	images du livre	imagier général autres :	
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture		autre :		
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	Bibliothèque de Herve			 PROJET SCIENCES, CULTURES ET LANGAGES			

908		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME DE LA VISITE	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	Mes fromages maison					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	ASH, Rita					
EDITIONS	RUSTICA 2010					
PUBLIC	non-lecteur		âge pour le feuilleter seul : dès 7 ans			
	débutant lecteur 6-8 ans		âge pour se le faire lire : dès ... ans			
	bon lecteur 8-10 ans		destiné à l'adulte : enseignant - parent			
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres : recettes	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHE			
Le fromage			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
développer l'esprit critique						
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	<p>Vous trouverez dans ce guide une mine de recettes et de conseils pratiques pour réaliser chez vous de délicieux fromages.</p> <p>De la pâte molle facile à faire aux pâtes pressées qui nécessitent un temps d'affinage plus long, en passant par des fromages célèbres comme le camembert ou le brie, ou des spécialités étrangères comme la feta et la mozzarella, régalez votre famille avec vos fromages maison</p>					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE	on apprend à connaître les différents fromages, avec une notice historique, fort intéressante					
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture		autre :	
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR						

909		FICHE LIVRE					
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »					
THÈME DE LA VISITE	Le lait						
MUSÉE							
TITRE DU LIVRE	Contes pour petits buveurs de lait						
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	RICHARD, Françoise						
EDITIONS	BELIN 2010						
PUBLIC	non-lecteur			âge pour le feuilleter seul : dès 7 ans			
	débutant lecteur 6-8 ans			âge pour se le faire lire : dès 3 ans			
	bon lecteur 8-10 ans			destiné à l'adulte : enseignant - parent			
	lecteur confirmé 10-12 ans						
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :		
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ				
Le lait			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent				
			construire des réponses				
			structurer, confronter au savoir établi				
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés				
			accompagner au long de la démarche				
			ancrer dans l'imaginaire				
			développer l'esprit critique				
AUTRES THÈMES ABORDÉS							
BREF RÉSUMÉ	Deux contes inspirés des récits traditionnels zaghawa, mettant en scène des esprits et animaux voleurs de lait. Deux contes africains sur le lait et une présentation des différents produits laitiers et de leurs qualités nutritionnelles.						
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE	En fin d' ouvrage, un bref dossier documentaire explique les bienfaits du lait des différentes formes sous lequel il est consommé.						
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :						
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général	autres :
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture		autre :		
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	Bibliothèque de Herve			 PROJET SCIENCES, CULTURES ET LANGAGES			

910		FICHE LIVRE				
		LES LIVRES AU SERVICE DES APPRENTISSAGES EN SCIENCES ET EN LANGUE MATERNELLE « DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE LE MONDE »				
THÈME DE LA VISITE	Le fromage					
MUSÉE						
TITRE DU LIVRE	Les fromages du fromager					
AUTEUR- ILLUSTRATEUR	SERROY, Jean					
EDITIONS	GLENAT 2009					
PUBLIC	non-lecteur				âge pour le feuilleter seul : dès 10 ans	
	débutant lecteur 6-8 ans				âge pour se le faire lire : dès ans	
	bon lecteur 8-10 ans				destiné à l'adulte : enseignant - parent	
	lecteur confirmé 10-12 ans					
TYPE DE LIVRE	documentaire	documentaire - fiction	album	conte	autres :	
THÈMES « SCIENCES/TECHNIQUES » DÉVELOPPÉS			ETAPES DE LA DÉMARCHÉ			
			sensibiliser- mobiliser-initier un questionnement divergent			
			construire des réponses			
			structurer, confronter au savoir établi			
			transférer, ouvrir à d'autres domaines apparentés			
			accompagner au long de la démarche			
			ancrer dans l'imaginaire			
développer l'esprit critique						
AUTRES THÈMES ABORDÉS						
BREF RÉSUMÉ	B. Mure-Ravaud fait découvrir au lecteur plus de 150 fromages des terroirs de France, livre des conseils pour les conserver, les présenter et les déguster, et décrit une centaine de recettes à base de fromages.					
SELON VOUS, QUELS SONT LES POINTS FORTS DU LIVRE	Au delà des techniques traditionnelles, de leur fabrication et de leur affinage, on découvre les coups de coeur du fromager et ses conseils pour mieux les conserver, les présenter, les déguster. Pas moins de 120 recettes, comme autant d'invitations à la gourmandise, ponctuent ce livre en forme d'hommage aux fromages et au métier de fromager.					
OUTILS D'EXPLOITATION	Propositions de présentation et d'exploitation du livre :					
	lexique	boîte à traces	kamischibai	clés	images du livre	imagier général
CLASSEMENT	livre phare	livre très intéressant	livre pour compléter un atelier de lecture		autre :	
CE LIVRE VOUS EST PROPOSÉ PAR	