

École et savoir-faire local : immersion à la laiterie du village

⌚ 1 min

Dans le cadre du projet territoire, le cycle 3 de l'ensemble scolaire Saint-Joseph-Saint-Louis a visité la laiterie. Cette sortie pédagogique a permis de découvrir de l'intérieur un acteur du savoir-faire local. Les élèves ont suivi les étapes de production, depuis la réception du lait jusqu'aux phases de transformation.

Des professionnels ont expliqué les exigences liées à l'hygiène, à la qualité et aux normes de production, offrant une vision concrète du fonctionnement de ce site industriel. La visite a mis en lumière la diversité des métiers de la laiterie, tels que laborantin chargé du contrôle qualité, agent de maintenance ou professionnel de la production. Les élèves se sont montrés attentifs et curieux. Les collégiens de 6e avaient préparé cette sortie afin de recueillir des informations précises. Le site emploie environ cinquante salariés, travaille avec 267 éleveurs et collecte le lait de brebis quotidiennement.

L'usine, construite dans les années 1970, a été modernisée en 1995. Cette visite illustre la volonté de faire découvrir les richesses du territoire et les métiers associés pour donner du sens aux apprentissages, selon Annick Souyri, coordinateur de l'ensemble scolaire. Cette expérience renforce les liens entre l'établissement, les jeunes et les acteurs locaux.

