Le 9 avril 2018 après-midi, sortie pédagogique pour les classes de Premières STMG 1 et STMG2, accompagnés de leurs enseignants, sur les sites de production des Maîtres Laitiers du Cotentin.  
Le groupe des Maîtres Laitiers du Cotentin est une coopérative de producteurs et transformateurs de lait.

Aussitôt descendus du car, et avant de suivre les visites commentées, chacun d’entre nous a du revêtir des tenues de sécurité alimentaire composées d'une blouse, d'une charlotte et de sur-chaussures en textile non-tissé. Les sites de Valogne et de Sottevast sont spécialisés dans des productions différentes.   
A Valogne, les visiteurs ont suivi les différentes étapes de fabrication, encore largement manuelles, des fromages à pâtes pressées (Saint Paulin, fromage à raclette), tandis qu'à Sottevast, le processus de production des produits laitiers frais est très automatisé. La robotisation est impressionnante pour toutes les opérations de manutention. Les seuls salariés visibles supervisent les robots et les machines. Ce site travaille essentiellement pour les marques de la grande distribution alimentaire française mais aussi étrangère jusqu’en Chine. La gamme des produits est large :  crème, yaourts, fromage blanc,… . ,produits de qualité bio … Des produits sont aussi fournis à la restauration hors foyer (restaurants collectifs, avions, ….) sous leur marque propre « Campagne de France .