

« La fabrication des fromages de Savoie » (nutrition / savoir-faire / histoire)

Objectifs pédagogiques

Faire découvrir le lait et ses composantes, la transformation du lait en fromage, les caractéristiques du lait cru et tous les facteurs qui peuvent influencer sur la qualité du lait (et donc du fromage).

Déroulement

1. Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des fromages de Savoie – 20mn.
2. Approfondissement du thème – 40 mn.
 - * Le lait, un aliment complet
 - * Du lait au fromage
 - * Le lait et les fromages au lait cru, des produits vivants.
3. Travaux pratiques – 1 heure.
 - * La fabrication des fromages de Savoie : étapes, matériel, ingrédients.
 - * Atelier pratique sur le caillage du lait.
4. Conclusion : initiation à la dégustation avec une approche sensorielle – 20 mn.

Que pour les cycles 3.

« La ronde des sens » (nutrition / sensoriel)

Objectifs pédagogiques

Faire découvrir les 5 sens au travers des fromages de Savoie : apport de connaissances et mise en situation. Faire découvrir le lait et ses composantes.

Déroulement

1. Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des fromages de Savoie – 20mn.
2. Approfondissement du thème – 40mn. (Un lexique sera remis à chaque enfant)
 - * Le lait, un aliment complet
 - * Du lait au fromage
 - * Les 5 sens et les organes associés.
3. Travaux pratiques – 50mn.
 - * Focalisation sur l'odorat et le goût, lien entre ces deux sens. Travail sur la reconnaissance des odeurs, des goûts, des saveurs avec des échantillons.
4. Conclusion : initiation à la dégustation avec une approche sensorielle – 30 mn.

Que pour les cycles 3.

« Les fromages de Savoie : des acteurs durables du territoire » (histoire / patrimoine local/ protection de l'environnement)

Objectifs pédagogiques

Observer, comprendre et prendre conscience de toutes les interactions entre les Hommes (et leurs savoir-faire historiques mais adaptés), l'environnement (le territoire des Savoie), les vaches / chèvres et leur influence sur les fromages de Savoie.

Déroulement

1. Introduction sur les Savoie, l'origine et le cycle des fromages de Savoie – 20mn.
2. Approfondissement du thème – 55 mn.
 - * Les métiers autour du fromage,
 - * Le cycle de la végétation, des vaches/chèvres et des agriculteurs au fil des saisons.
 - * Découverte de la biodiversité à travers la faune et la flore de montagne.
 - * Des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.
3. Travaux pratiques – 30 mn.
 - * Travail individuel sur le cycle des animaux et des agriculteurs au fil des saisons et sur des actions en faveur de la protection de la planète.
4. Conclusion : initiation à la dégustation avec une approche sensorielle – 20 mn.

50mn pour les cycles 2.

« Visite d'un alpage ou d'une ferme »

Objectif pédagogique

Faire découvrir l'environnement des fromages de Savoie : les prairies, les alpages, l'herbe, les fleurs et les abords de l'exploitation. Visite rapide de l'exploitation, échange avec les éleveurs. Planning à définir suivant la disponibilité des agriculteurs.

Déroulement

- ➔ Visite d'un alpage, observation faune et flore locale, observation du relief.
- ➔ Les abords d'une exploitation agricole.
- ➔ Les vaches / chèvres.
- ➔ Visite rapide de la ferme et échange avec les agriculteurs.