

Tour de France des fromages sous signe qualité

Patrimoine, culture
scientifique et technique



Patrimoine et culture

Cycles : 2 et 3

*Durée de la séance : 45 min.
Nombre de séances : 2*

Contexte

Les produits laitiers, parmi lesquels figurent les fromages, nous apportent du calcium essentiel à la formation et à la solidité des os et des dents. Le calcium intervient aussi dans d'autres fonctions indispensables à l'organisme : contraction musculaire, coagulation sanguine, conduction nerveuse. Cette activité complète les connaissances nutritionnelles sur les fromages en faisant découvrir les différents signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine à travers l'exemple de fromages emblématiques. Ceci permet de comprendre les liens existants entre les fromages, la géographie, l'histoire et le savoir-faire.

Objectifs

Niveau d'objectif : connaissance

Conditions de réussite :

Vigilance sur les allergies alimentaires des enfants en cas de dégustation
Disposer d'un ordinateur et d'une connexion internet pour visualiser les cartes interactives

Objectif d'éducation nutritionnelle

- Développer la connaissance et la curiosité des enfants sur la diversité des fromages
- Communiquer sur les recommandations nutritionnelles

Objectifs pédagogiques

- Connaître les 5 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Comprendre les liens existants entre les fromages, la géographie, l'histoire, les savoir-faire.

Matériel et préparation

A partir de la carte géographique interactive de France illustrant les principaux terroirs et d'illustrations de fromages emblématiques bénéficiaires d'un SIQO, imprimer une affiche correspondant à la région qu'on souhaite étudier.

Déroulement

Séance 1

Les SIQO

L'objectif de cette séance est de faire découvrir les différents SIQO.

La séance débute par un échange avec les enfants en les interrogeant sur les SIQO dont ils ont déjà vu la présence sur des produits. En s'appuyant sur les logos les plus connus (à priori le bio et le label rouge) faire parler les enfants sur ce que cela représente pour eux.

La séance se poursuit par la présentation des différents SIQO :

- Appellation d'origine protégée/ contrôlée (AOP/AOC)
- Indication géographique protégée (IGP)
- Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Agriculture biologique
- Label Rouge

Séance 2

Carte de France des fromages

L'objectif de cette séance est d'identifier des fromages emblématiques, bénéficiant d'un signe officiel de qualité et de les placer sur une carte de France.

Un lien sera fait entre les fromages, la géographie, l'histoire et ce qui a conduit les producteurs à s'engager dans la démarche d'attribution d'un SIQO.

Les élèves seront sensibilisés à l'influence de la géographie et du climat ainsi qu'à des aspects historiques tel l'isolement des habitants des massifs montagneux pendant l'hiver.

Selon la dynamique du groupe il pourra aussi être évoqué les liens entre le passé et l'avenir à travers des SIQO passerelles entre la tradition et l'avenir illustré par le développement durable.

Variante

Selon les possibilités, il peut être envisagé une dégustation des fromages.

Ressources :

- Carte géographique de France selon les principaux terroirs fromagers :
<https://www.produits-laitiers-de-france.com/fromage/les-fromages-par-regions-de-france/>
- Affiche interactive des différents SIQO pour les produits laitiers :
<https://www.produits-laitiers-de-france.com/france-terre-de-lait/qualite-des-fromages/labels-de-qualite/>

Recommandation nationale :

ALIMENTATION

Produits laitiers

3 ou 4 par jour

Pour en savoir plus : Fiche connaissance A1

