



LES Z'ATELIER JUNIORS

Apprendre en s'amusant

FICHE PEDAGOGIQUE DE L'ENSEIGNANT

« LE JEUNE GOÛTEUR »

- > **Public** : Classes de maternelles et primaires (cycle 1/cycle 2/cycle 3).
- > **Effectif** : 10 à 30 élèves (groupe divisé en 2 à partir de 15).
- > **Durée** : 2h15.
- > **Objectif pédagogique** : Exploration des 5 sens, en distinguant les différents instruments corporels des perceptions et les sensations qui en résultent.

> Références aux programmes scolaires :

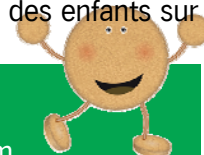
- Découvrir le monde :
 - Expression des 5 sens lors de l'atelier, de la dégustation et de la visite.
 - Découverte du monde animal : caractéristique de la vache Montbéliarde, alimentation.
- Mathématiques :
 - Comparaison des différentes unités de mesure, de contenance, les unités de temps (lors de la visite).
- Géographie (lors de la visite) :
 - Les paysages ruraux, localisation géographique de la zone de production de Comté.

> Organisation de l'activité :

	Groupe 1	Groupe 2
15 min	Accueil de la classe présentation de la filière et du Comté	
1h00	Visite de la Maison du Comté axée sur les 5 sens	Atelier du goût
45 min	Atelier du goût et dégustation	Visite de la Maison du Comté axée sur les 5 sens et dégustation

> Déroulement de l'atelier du jeune goûteur :

- Présentation des 5 sens. Echanges avec les enfants, utilisation de supports visuels distinction entre les organes des sens, les capteurs sensoriels et les stimuli extérieurs.
- Qu'est-ce que les saveurs ? Rappel des 4 saveurs (sucré, salé, acide et amer), repérage des zones de perception sur la langue et observation des papilles gustatives à la loupe.
- Qu'est-ce que les arômes ? Lien entre les arômes et les odeurs. Typologie des arômes.
- Expériences gustatives et olfactives et leurs leçons de goûts :
 - Le nez a du goût.
 - Le toucher n'est pas l'apanage de la main.
 - Point de goût sans salive.
 - Les papilles sont à la langue ce que les doigts sont à la main.
- Mise en application de ces apprentissages par la dégustation de deux Comtés en 4 étapes : « on observe », « on touche » (texture de la pâte entre les doigts), « on sent » (odeurs), « on met en bouche » (liens odeurs et arômes, saveurs, les sensations tactiles et trigéminales, description de la texture, expression des enfants sur leurs goûts).





LES Z'ATELIER JUNIORS

Apprendre en s'amusant

FICHE PEDAGOGIQUE DE L'ENSEIGNANT « L'ATELIER DE L'APPRENTI-FROMAGER »

- > **Public** : Classes primaires (cycle 2/cycle 3).
- > **Effectif** : mini 10, maxi 30 (groupes divisés en 2 à partir de 15 enfants).
- > **Durée** : 2h15.
- > **Objectif pédagogique** : Comprendre la fabrication d'un fromage comme le Comté, observer les différents stades de la transformation du lait en faisant participer les élèves à chaque étape. Faire le parallèle avec la véritable fabrication en fromagerie et les règles de fabrication AOC. Faire prendre conscience de l'esprit coopératif que confère la fabrication d'un Comté : la responsabilité et le travail de chacun au service d'un objectif commun.

> **Références aux programmes scolaires :**

- Sciences/découverte du monde :
 - Observation des différents états de la matière, par expériences successives.
 - Découverte des objets (fabrication et affinage), de leur usage. Manipulation et consignes de sécurité.
 - Evolution des techniques et des objets à travers le temps.
 - Rappel des règles d'hygiène.
 - Expression des 5 sens lors de la dégustation et de la visite.
 - Découverte du monde animal : caractéristiques de la vache Montbéliarde, alimentation.
 - Le temps, chronologie de la fabrication d'un Comté depuis la traite jusqu'à sa consommation. Comparaison d'une fabrication en temps réel et une mini-fabrication (temps accéléré).
- Mathématiques :
 - Comparaison des différentes unités de mesure, de contenance, les unités de temps.
- Géographie (lors de la visite) :
 - Les paysages ruraux, les reliefs, localisation géographique de la zone de production de Comté.

> **Organisation de l'activité :**

	Groupe 1	Groupe 2
15 min	Accueil de la classe présentation de la filière et du Comté	
1h00	Visite + dégustation	Mini-fabrication
1h00	Mini-fabrication	Visite + Dégustation

> **Déroulement de l'activité :**

- Les enfants participent à toutes les étapes de la fabrication collective d'un mini-fromage « façon Comté », individuellement pour certaines étapes, tous ensemble pour d'autres en se répartissant les tâches.
- Chauffage du lait et contrôle de la température.
- Emprésurage, brassage, puis découpe du caillé par chaque enfant en récipients individuels.
- Mise en commun du caillé, ressuyage et contrôle de la température.
- Sous-tirage, pressage, démoulage et soins du fromage.

