



SAVOIRS

Connaissez-vous les étapes de fabrication du fromage de chèvre ?



LES OBJECTIFS

Connaitre les étapes de fabrication du fromage de chèvre



L'ACTIVITÉ

Demander aux élèves de chercher l'information soit sur internet, soit dans un texte. Cette carte peut aussi faire suite à une explication de ces étapes par un agriculteur.

<https://www.fromagesdechevre.com/la-fabrication-en-5-etapes/>



LE DÉBAT

Quel est l'ingrédient de base de tous les fromages ?

Est-ce que tous les animaux font du lait ?

Comment faire pour qu'une chèvre fasse du lait ?

Est-ce que tous les fromagers font les mêmes fromages ?

Connaissez-vous les différents types de fromages (lactiques, pâtes pressées, pâtes cuites, pâtes persillées) ?

Pourquoi existe-t-il autant de méthodes ?

Est-ce que tous les fromages sont produits partout ?

Quels facteurs peuvent changer la qualité et le goût du fromage de chèvre ? (Alimentation, mode de vie, étapes de fabrication, odeur dans la fromagerie, champignons et bactérie présents...)

Quelles sont les différences entre les fromages fermiers et les fromages industriels ?

Pourquoi pensez-vous que les Hommes se sont mis à faire du fromage ?

Quelles sont les différents animaux avec lesquels on peut faire du fromage (vache, brebis, chèvre, etc.) ? Est-ce que ça change son goût ?

Est-ce qu'il y a un risque de tomber malade en mangeant du fromage ? Et plus généralement tous les produits transformés ?



EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !