

FICHE PÉDAGOGIQUE

« FROMAGES LOCAUX : ABONDANCE ET VACHERIN DE LA VALLÉE D'ABONDANCE »

NIVEAUX DE CLASSE :

Cycles 2 et 3

PERIODE :

De fin décembre à début mars.

POINTS DU PROGRAMME DE CYCLE 2 :

- Maintenir une attention active pour repérer, mémoriser, classer ou ordonner les informations importantes entendues à l'oral dans des messages de plus en plus longs et complexes
- Enrichir son vocabulaire.
- Copier de manière experte.
- Produire des écrits en commençant à s'approprier une démarche.
- Identifier les trois états de la matière et observer des changements d'états.
- Identifier des activités de la vie quotidienne ou professionnelle faisant appel à des outils et objets techniques.

POINTS DU PROGRAMME DE CYCLE 3 :

- Participer à des échanges dans des situations diversifiées.
- Enrichir son vocabulaire.
- Produire des écrits variés en s'appropriant les différentes dimensions de l'activité d'écriture
- Prendre en compte les normes de l'écrit pour formuler, transcrire et réviser
- Organiser son travail dans le cadre d'un groupe pour élaborer une tâche commune et/ou une production collective et mettre à la disposition des autres ses compétences et ses connaissances
- Décrire le fonctionnement d'objets techniques, leurs fonctions et leurs constitutions

PRÉ-REQUIS :

Visite d'une ferme faisant de l'élevage bovin pour de la production laitière.

OBJECTIFS :

>> Découvrir le travail de fabrication fromagère.

>> Découvrir le caillage.

>> Goûter de l'Abondance et du Vacherin de la vallée d'Abondance. Comprendre qu'ils sont liés à un territoire spécifique.

ORGANISATION DE LA CLASSE :

En classe entière.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

Ordinateur et vidéoprojecteur pour visionner une courte vidéo.

1L de lait de ferme frais pour la séance 2. Prendre le lait le matin même et le garder tiède en le gardant sur un radiateur par exemple.

1 assiette et des petites cuillères pour tous pour la séance 2.

LA DURÉE :

Séance 1 : ½ journée

Séance 2 : ½ journée

LE DÉROULEMENT :

Séance 1 : Découverte de l'Abondance : ses caractéristiques, son procédé de fabrication (en alternance activités en groupes, explications du médiateur, activités individuelles).

Séance 2 : Découverte du Vacherin de la vallée d'Abondance : ses caractéristiques, son procédé de fabrication (en alternance activités en groupes, explications du médiateur, activités individuelles).

PROLONGEMENTS POSSIBLES :

- Les enfants réfléchissent en classe à une recette mettant en valeur le Vacherin de la vallée d'Abondance et l'écrivent.

TITRE DU PLAT

- **Ingrédients**
- **Etapas de fabrication**
- **Un dessin représentant l'assiette telle qu'ils l'imaginent.**

La recette est transmise à un chef cuisinier de la commune ou des alentours, volontaire pour créer un plat à partir du travail fourni par les enfants.

Puis une rencontre est organisée avec le cuisinier : découverte du plat finalisé, dégustation.

- Visite de la Maison du Fromage pour connaître le fromage Abondance.
- En juin, randonnée accompagnée à la découverte d'un alpage.
- Travail sur l'alimentation : les bons comportements en matière d'alimentation, l'origine des produits, participer à un potager, visite de l'Alimentarium Vevey...