

Le Laguiole

Susciter la curiosité

ACTIVITÉ 1 : DE QUEL FROMAGE S'AGIT-IL ?

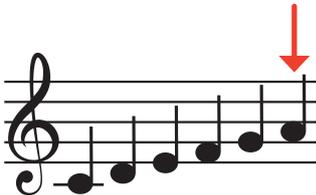
Voici l'acrostiche du fromage que nous découvrons aujourd'hui.

Mais les mots ne sont pas dans l'ordre. À toi de retrouver le nom du fromage.

Label – Lait – Envie – Odorant – Goûteux – Unique – Irrésistible – Appétissant

Tu trouveras un petit rébus pour t'aider si tu rencontres des difficultés.

Voici un rébus pour t'aider :



Déterminant
masculin
singulier

À partir du poster de *1jour1actu*, demandez aux élèves de commenter cette déclaration du producteur :

Seules les vaches de races Simmental ou Aubrac ont le droit de donner leur lait pour ma production. Mes vaches se nourrissent principalement d'herbe pâturée l'été et de foin issu de l'Aubrac l'hiver.

Posez les questions suivantes :

- Quelles races de vaches donnent du lait pour fabriquer le Laguiole ?
- Où se trouve l'Aubrac ? De quoi se nourrissent les vaches ?
- Où sont entreposées les fourmes de Laguiole durant l'affinage ?
- Pourquoi sont-elles posées là ? Combien de temps ? À quoi ça sert ?
- Pourquoi le Laguiole a-t-il un label qualité ?

Sentir

ACTIVITÉ 1 : SENSIBILISER LES ÉLÈVES À L'ODEUR DU LAGUIOLE.

Notez les appréciations afin de comparer progressivement avec les autres fromages, et afin de caractériser un terroir.

Le laguiole

VOIR	TOUCHER	SENTIR	GOÛTER
Sa forme : ronde Couleur de la croûte : brun orangée Couleur de la pâte : jaune	Lisse, consistante, souple et ferme	Odeur appétissante	Fondant – tendre – goûteux et relevé, il a du caractère, n'est pas fade (à compléter à l'étape suivante)

Jeu de Kim : jeu en groupes ou classe entière

Un élève devine, il a les yeux bandés. À l'odeur il doit retrouver le Laguiole parmi tous les aliments proposés. Changez ces ingrédients pour renouveler l'intérêt de chaque découverte.

Goûter – jouer

CARACTÉRISER LE GOÛT DU LAGUIOLE

Proposez un morceau de Laguiole et un morceau de Tomme des Pyrénées. Utilisez la comparaison pour aider l'élève à caractériser le goût du Laguiole. Ex. : Le plus salé, le moins salé ? Le plus fort, le moins fort ? Le plus fondant, le moins fondant ? Le plus relevé, le moins relevé ?... Les élèves se mettent d'accord. Complétez ensuite le tableau précédent.

Jouer avec le Laguiole et les autres fromages d'Occitanie

Jeux de devinette

Partagez la classe en 6 groupes. Distribuez secrètement à chaque groupe le nom d'un fromage. Chaque groupe rédige une description du fromage dont il a la charge. Il utilise les connaissances acquises sur chaque fromage. Vous pouvez donner une petite fiche qui liste les caractéristiques : label – région d'origine/terroir – lait utilisé – type de pâte – forme – couleur – odeur.

La devinette peut aussi comprendre des tournures négatives.

Par exemple : « Ce fromage n'est ni un fromage de vache, ni un fromage de brebis. »

En classe entière : chaque groupe lit la description établie, les autres groupes devinent de quel fromage il s'agit.

Jeu des fromages cachés

Comme pour la galette des Rois, les fromages sont dissimulés sous une serviette. Un enfant se cache sous la table. Le leader distribue un petit morceau de fromage à l'enfant désigné par celui qui est caché. Cet enfant doit donner le nom du fromage en le goûtant.

Caractériser : la carte d'identité du Laguiole

En individuel, demandez aux élèves de renseigner la carte d'identité du Laguiole : ils recherchent les informations dans leur journal.

LE LAGUIOLE :



Mon signe de qualité : _____



Ma pâte : _____



Ma forme : _____



Mon chiffre : _____



Ma hauteur : _____



Mon lait : _____



Mon poids : _____



Mes secrets de fabrication : _____



Ma croûte : _____

Cuisiner

En groupes préparer cette recette avec les élèves. Si ce n'est pas possible dans l'établissement, revoir les différentes étapes en classe pour qu'ils la préparent chez eux en famille.

CROQUE-MONSIEUR AU LAGUIOLE



4 personnes



5 min



10 min

Ingrédients

8 tranches de Laguiole

8 tranches de pain de mie

50 g de beurre

4 tranches de jambon de Lacaune

Préparation

- 1 Trancher le Laguiole en fines lamelles.
- 2 Beurrer les tranches de pain de mie sur une seule face et poser 1 tranche de Laguiole et de jambon de Lacaune et recouvrir de l'autre tartine non beurrée.
- 3 Placer sur une plaque au four sous le grill pendant 10 minutes à 180 °C.