



Le Roquefort

Susciter la curiosité

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

Ne pas dévoiler immédiatement le nom du fromage

Proposez une petite énigme : les élèves cherchent par groupes

Mon premier se dit plus solide que tout

Mon second permet au chien de montrer qu'il est content

Mon troisième est le contraire de faible

Mon tout est le _____

ACTIVITÉ 2 : À QUOI RESSEMBLE-T-IL ?

Faire émerger les représentations initiales. Demandez aux élèves de décrire le roquefort tel qu'ils le connaissent déjà : couleur, odeur, goût, la manière de le consommer.

En as-tu déjà mangé ? À quel moment ? Avec quoi est-il fabriqué ? Est-ce que tu as aimé ?

L'idéal est de pouvoir présenter aux élèves un « vrai » morceau de Roquefort.

Si vous n'en disposez pas, projetez au TBI, ou utilisez la photo du Roquefort de *1jour1actu*.

Demandez aux élèves de le décrire : couleur, composition, apparence de la pâte, de la croûte, forme du morceau. Ils peuvent aussi le dessiner.

ACTIVITÉ 3 : QUEL EST SON TERROIR D'ORIGINE ?

Projetez au TBI le poster de *1jour1actu* ou utilisez le journal.

En groupe, les élèves répondent aux questions suivantes :

- Quelle est cette région ?
- De combien de départements se compose-t-elle ? Nommez-les.
- Dans quel(s) département(s) est fabriqué le roquefort ?
- Avec le lait de quel animal ?
- Quelle est la race de l'animal ?

ACTIVITÉ 4 : POURQUOI CE FROMAGE EST-IL UN BON PRODUIT ALIMENTAIRE ?

Demandez aux élèves de retrouver le signe de qualité du roquefort parmi les signes de qualité proposés. Faites expliquer le sens de ce logo. Connectez-vous avec les élèves sur le site de l'Irqualim pour que les élèves comprennent les objectifs de l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire d'Occitanie.

Proposer une discussion : Pourquoi les actions de l'Irqualim sont-elles très importantes ?

Sentir

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

Comprendre d'où vient cette odeur. Faire sentir le Roquefort à tous les élèves.

Notez les appréciations afin de comparer progressivement avec les autres fromages, et afin de caractériser un terroir. Le tableau sera complété au fur et à mesure de la découverte « sensorielle » du Roquefort puis des autres fromages.

Le Roquefort

VOIR	TOUCHER	SENTIR	GOÛTER
Couleur de la croûte : blanche luisante Couleur de la pâte : persillée – jaune pâle Sa forme : ronde, cylindrique	Croûte un peu molle Pâte molle, qui s'écrase facilement	Odeur forte, piquante	Salé – moelleux – tendre – fondant – fort – piquant – parfumé, etc. (analyse complétée à l'étape suivante)

ACTIVITÉ 2 : AVEC QUEL LAIT EST FABRIQUÉ LE ROQUEFORT ?

Proposez les animaux suivants :

Chamelle – truie – vache – brebis – ânesse – chèvre – bufflonne.

Jeu en groupes ou classe entière : reconnaître l'odeur caractéristique du roquefort

Un élève devine, il a les yeux bandés. À l'odeur il doit retrouver le roquefort parmi tous les aliments proposés. Faites sentir différents ingrédients : les élèves peuvent donner des idées – confiture – gâteau – orange – banane, etc.

Goûter – jouer

CARACTÉRISER LE GOÛT DU ROQUEFORT

Les élèves goûtent d'abord un morceau de roquefort et définissent le goût.

Laissez les élèves exprimer librement leurs préférences et apprécier cette expérience gustative.

Complétez avec les élèves le tableau élaboré à l'étape « Sentir ».

Si c'est une première découverte, vous pouvez proposer les saveurs de base.

Laissez ensuite les élèves compléter cette grille d'analyse. Tout est possible !

amer – salé – sucré – acide...

Jouer avec le Roquefort et les autres fromages d'Occitanie :

Jeu du gourmand

Disposez sur une assiette 6 morceaux des fromages étudiés. Les yeux bandés, le joueur doit reconnaître le roquefort au goût.

Jeu n° 2

Lorsque vous aurez découvert avec les élèves plusieurs fromages

- Les fromages sont visibles

Disposez des petits morceaux de chaque fromage sur un plateau. Les morceaux ne sont pas étiquetés. Au goût, chaque joueur devine de quel fromage il s'agit. Chaque joueur est aussi aidé par le visuel.

- Les fromages sont cachés

Comme pour la galette des Rois, les fromages sont dissimulés sous une serviette. 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.

Caractériser : la carte d'identité du roquefort

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

LE ROQUEFORT :



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.

POMMES DE TERRE CUITES AU ROQUEFORT



2 personnes



15 min



5 min

Ingrédients

150 g de Roquefort AOP

4 grosses pommes de terre

40 cl de crème fraîche

3 cuillères à soupe de ciboulette

Préparation

- 1 Laver les pommes de terre et les essuyer. Les faire cuire au four à 180 °C.
- 2 Dans une jatte, écraser le Roquefort et ajouter la crème fraîche puis la ciboulette.
- 3 Ouvrir les pommes de terre en croix et y introduire une cuillère de la sauce au Roquefort.
- 4 Mettre dans un bol le reste de sauce et l'apporter à table.