



# Le bleu des Causses

## Susciter la curiosité

Pour répondre à ces questions, utilisez le numéro d'*1jour1actu*.

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

Un seul groupe peut voir le fromage étudié : chaque élève du groupe propose à la classe une caractéristique du bleu des Causses sans dévoiler son nom.

#### La classe devine de quel fromage il s'agit.

Demander aux élèves de rechercher le sens du mot « cause ». Pourquoi ce fromage s'appelle-t-il le bleu des Causses ? Dans quel(s) département(s) est-il fabriqué ?

### ACTIVITÉ 2 : AVEC QUEL LAIT EST FABRIQUÉ LE BLEU DES CAUSSES ?

Que mangent les femelles ? Qu'est-ce qui le différencie des autres fromages ?

Réponses attendues : Il est fabriqué avec du lait cru et entier. Les éleveurs soignent la nourriture des bêtes.

### ACTIVITÉ 3 : QUEL EST SON SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ ?

Ce fromage est-il un bon aliment ? Pourquoi ? Expliquez.

## Sentir

### ACTIVITÉ 1 : SENSIBILISER LES ÉLÈVES À L'ODEUR DU BLEU DES CAUSSES.

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

#### Le bleu des Causses

VOIR	TOUCHER	SENTIR	GOÛTER
Couleur de la croûte : jaune avec du bleu Couleur de la pâte : jaune veinée de bleu Sa forme : ronde – cylindrique	Croûte un peu molle Pâte souple, qui s'écrase facilement	Odeur un peu forte	Salé – tendre – goûteux mais doux Il ne faut pas le confondre avec le roquefort (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 bleu des Causses parmi tous les aliments proposés. Introduire un petit morceau de roquefort afin que les élèves fassent bien la différence entre les deux. Faites sentir différents ingrédients : les élèves peuvent donner des idées – confiture – gâteau – orange – banane, etc.

# Goûter – jouer

## CARACTÉRISER LE GOÛT DU BLEU DES CAUSSES

Disposez des petits morceaux des 6 fromages sur un plateau. Les morceaux ne sont pas étiquetés. Les élèves reconnaissent visuellement le bleu des Causses. Ils le goûtent et caractérisent ce goût puis ils complètent le tableau précédent.

### Jouer avec le bleu des Causses et les autres fromages d'Occitanie

#### Jeu du OUI et du NON

Peut se jouer en binôme, en groupes avec tutorat de l'enseignant, ou en groupe classe.

Un élève ou un groupe choisit un fromage.

Les élèves qui devinent doivent poser des questions, sans nommer le fromage, sauf, si à force de déductions ils ont deviné son nom, sinon, ils sont éliminés si une réponse, donnée trop rapidement est fautive. Les joueurs qui ont choisi le fromage ne peuvent répondre que par OUI ou par NON.

Type de questions :

- Est-ce que ce fromage est un fromage de vache ?
- Est-ce que c'est une pâte persillée ?
- Est-ce qu'il est affiné dans des caves ?

## Caractériser : la carte d'identité du bleu des Causses

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

### LE BLEU DES CAUSSES :

 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.

## ŒUF COCOTTE À LA CRÈME AU BLEU DES CAUSSES



4 personnes



9 min



5 min

### Ingrédients

100 g de bleu des Causses

3 cuillères à soupe de crème fraîche

25 g de beurre

4 œufs

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

Poivre

Sel

### Préparation

- 1 Émietter le bleu des Causses. Le mélanger à la crème fraîche avec une fourchette.
- 2 Beurrer 4 ramequins. Répartir la crème au bleu dans chacun des ramequins puis y casser 1 œuf, poivrer et saupoudrer de ciboulette ciselée.
- 3 Disposer les ramequins dans le panier de l'autocuiseur et placer celui-ci en position haute. Fermer la cocotte.
- 4 Laisser cuire 5 minutes et servir chaud.