



# Le Pélardon

## Susciter la curiosité

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

Voici un rébus pour t'aider :



À ne pas faire en public ! C'est un morceau du cochon Ce qui est offert

### ACTIVITÉ 2 : OÙ CE FROMAGE EST-IL FABRIQUÉ ?

Demandez aux élèves de consulter la carte d'Occitanie dans le poster de *1jour1actu*. Faites rappeler les autres terroirs d'origine pour les fromages déjà découverts. Demandez aux élèves de commenter le label AOP du Pélardon. Parmi la carte d'identité, qu'est-ce qui vous permet de penser que c'est un signe de qualité ?

## Sentir

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

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 Pélardon puis des autres fromages.

#### Le Pélardon (à 11 jours)

VOIR	TOUCHER	SENTIR	GOÛTER
Couleur de la croûte : fine, blanche ou bleue Sa forme : palets à bords arrondis	Croûte molle qui s'enfonce facilement Pâte blanche ou ivoire fine et douce	Odeur légère de chèvre, certaines fois odeur de sous-bois	Texture : tendre – pâte fondante et lisse Goût : salé, goût de chèvre, arômes floraux, végétaux, goût de noisette...

**Jeu de Kim :** jeu en groupes ou classe entière

Un élève devine, il a les yeux bandés. À l'odeur il doit retrouver le Pélardon parmi tous les aliments proposés. Faites sentir différents ingrédients : les élèves peuvent donner des idées – champignons – sous-bois – miel – animal – noisette, etc. Changez ces ingrédients pour renouveler l'intérêt de chaque découverte.

# Goûter – jouer

## CARACTÉRISER LE GOÛT DU PÉLARDON

Partagez la classe en deux. La première moitié goûte un morceau de Pélardon. La seconde moitié lui pose des questions pour caractériser le goût. Ex. : « Est-ce que ce fromage est salé ? » « Est-ce qu'il pique ? » « Est-ce qu'il est doux ? » « Est-ce qu'il sent la chèvre ? » « Est-ce qu'il sent la vache ? », etc.

Complétez avec les élèves le tableau élaboré à l'étape 2.

### Pourquoi le Pélardon a-t-il un goût végétal marqué (plantes sauvages, fruits secs) ?

Réponse attendue : « Les chèvres sont très gourmandes et connaissent bien les plantes méditerranéennes et choisissent les plus aromatiques. »

### Jouer avec le Pélardon et les autres fromages d'Occitanie.

#### Jeu des étiquettes

Autour des 6 fromages : disposez les fromages sur un plateau.

Les élèves préparent des étiquettes avec des petites piques sur lesquelles est écrit le nom de chaque fromage.

Mélangez les étiquettes.

Demandez aux élèves de remettre les étiquettes à leur place.

Vous pouvez établir un score par groupe, le groupe qui réalise le moins d'erreurs a gagné... le droit de goûter à son fromage préféré !

# Caractériser : la carte d'identité du Pélardon

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

## LE PÉLARDON :



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.

## GRATIN DE POMMES DE TERRE AU PÉLARDON



6 personnes



15 min



1 h 15

### Ingrédients

3 Pélardons

1 kg de pommes de terre

20 cl de crème fleurette

30 cl de lait

Quelques pincées de muscade

Quelques noisettes de beurre

Sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles.
- 2 Faire chauffer le lait et la crème avec 1 Pélardon coupé en morceaux. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.
- 3 Ajouter les lamelles de pommes de terre dans la casserole et laisser cuire à feu très doux pendant 15 minutes.
- 4 Verser la préparation dans un moule à bords hauts. Couper les 2 Pélardons restants en lamelles fines et les disposer sur les pommes de terre en ajoutant quelques noisettes de beurre.
- 5 Enfourner dans un four préchauffé à 170 °C pendant 1 heure.