

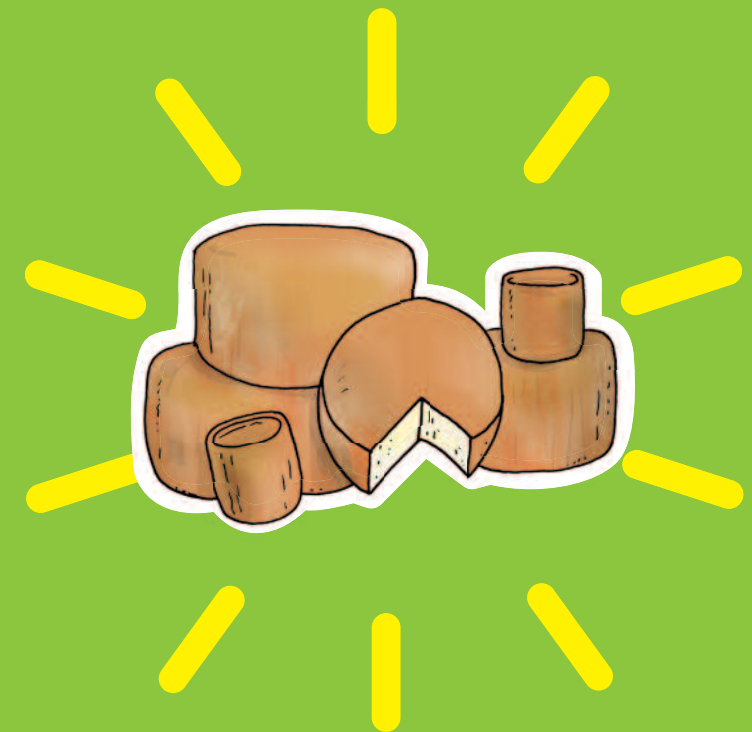


**Association Interprofessionnelle du lait
et Produits Laitiers de Brebis des
Pyrénées-Atlantiques**

**Maison de l'Agriculture
124, boulevard Tourasse - 64000 Pau
Tél : 05.59.80.70.28 - Fax : 05.59.80.69.98
www.fromagesbrebispyrenees.fr**

SODEXO - 775 670 110 RCS Paris - 2012 - Illustrations : 

Supports pédagogiques
« Fromage Pur Brebis Pyrénées »



**PISTES
D'EXPLOITATION
PÉDAGOGIQUE**



Les supports pédagogiques « **Fromage Pur Brebis Pyrénées** » s'adressent principalement aux classes de cycle 3 (CE2 à CM2) pour des élèves lecteurs. Le poster peut cependant être exploité avec des classes de cycle 2 (CP et CE1) par la lecture d'images, les textes écrits étant délivrés aux élèves par l'intervenant ou l'enseignant. De même, certaines activités du livret enfant peuvent être réalisées par les élèves seuls ou sous la conduite de l'adulte.



QUESTIONNEMENT ET DIALOGUE AVEC LA CLASSE

Annoncer la thématique de l'intervention aux élèves : la fabrication du fromage Pur Brebis Pyrénées qui est un produit régional réputé dans toute la France et à l'étranger. Questionner les élèves sur ce qu'ils connaissent du Fromage Pur Brebis et de l'élevage des brebis ; noter au tableau les principales réponses des élèves. Collectivement, classer les réponses par thèmes : l'animal, l'habitat, l'alimentation, les tâches de l'éleveur, les produits de l'élevage.

STRUCTURATION DES CONNAISSANCES ET COMPLÉMENTS PÉDAGOGIQUES

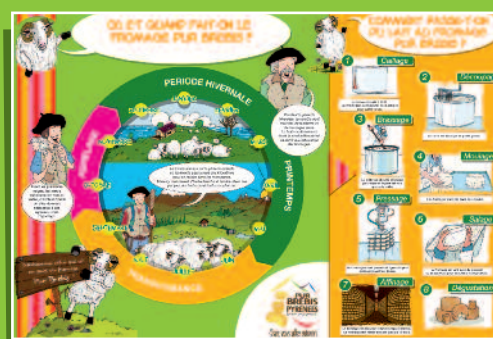
Revenir à la matière première, le lait de brebis, et à l'élevage des animaux qui la produisent : reprendre les résultats du classement effectué dans la première phase pour les compléter en interrogeant les élèves et en travaillant sur le vocabulaire.

- **L'animal** : la brebis ; demander de citer le nom du petit et du mâle géniteur : l'agneau et le bélier (NB : le mouton est le mâle castré élevé pour sa viande). Demander à quelle famille appartiennent ces animaux : les ovins.
- **L'habitat** : la bergerie ou les pâturages, ce qui fait apparaître la notion des saisons.
- **L'alimentation** : la brebis est un mammifère herbivore (qui se nourrit exclusivement de plantes) ruminant (processus de digestion lors duquel la nourriture ingérée est remastiquée avant d'être digérée). Elle se nourrit principalement de l'herbe fraîche des prairies de vallées ou de montagnes. Interroger les élèves sur l'alimentation des brebis en hiver lorsqu'elles sont dans la bergerie : fourrage.

PRÉSENTER LA PARTIE GAUCHE DU POSTER

« Où et quand fait-on le fromage pur brebis ? » qui met en avant la notion de cycle dans l'élevage des brebis, de saisonnalité dans l'alimentation et l'habitat et suggère le travail de l'éleveur au fil des saisons. Laisser les élèves prendre connaissance des informations du poster, puis les interroger sur les informations qu'il contient et préciser le vocabulaire :

- **Fourrage** : plantes herbacées cultivées pour l'alimentation des animaux, fauchées en été, puis séchées et stockées jusqu'en hiver.
- **Transhumance** : les bêtes sont conduites vers les prairies de montagnes car l'herbe y est très fraîche et il y fait plus frais et plus humide que dans les plaines. L'absence des bêtes durant quelques mois libère les terres situées autour de l'exploitation agricole, l'éleveur peut faucher l'herbe en été et la faire sécher. Dans de nombreux villages, le départ des troupeaux pour les prairies de montagnes (les estives) donne lieu à de grandes fêtes.
- **Traite** : les brebis produisent en moyenne 1 litre de lait par jour ; il faut 5 à 6 litres de lait pour fabriquer 1 kilo de fromage.



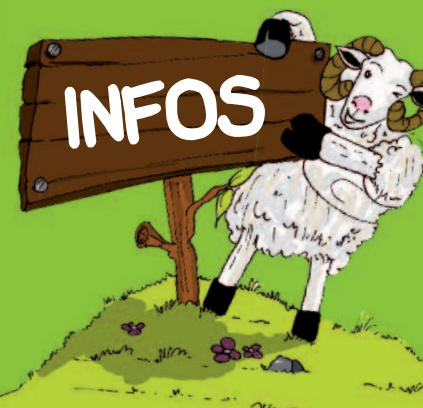
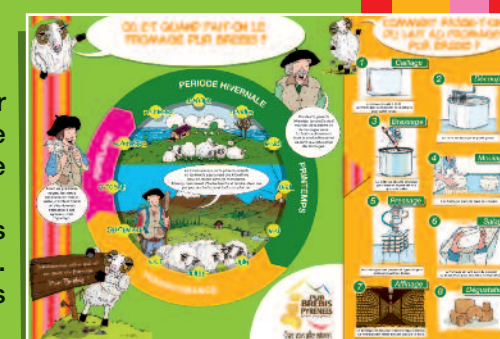
INTRODUIRE LA FABRICATION DU FROMAGE

Pur Brebis Pyrénées par la lecture de la page 2 du livret enfant : l'activité proposée peut être réalisée en petits groupes avant une discussion collective.



PRÉSENTER ENSUITE LA PARTIE DROITE DU POSTER,

« Comment passe-t-on du lait au fromage pur brebis ? » et expliquer les différentes étapes. L'étape du pressage (après avoir été moulu, le caillé est pressé) donne son nom à la famille des fromages à laquelle appartiennent les fromages pur brebis : les fromages à pâte pressée. Illustrer la période de l'affinage par un atelier dégustation avec des fromages pur brebis de texture, fermeté et couleur de pâte différentes. Les élèves découvriront également les saveurs variées de ces fromages.



LES INFOS EN PLUS

La filière Fromage Pur Brebis Pyrénées compte au total 2 180 éleveurs de brebis dont les troupeaux produisent chaque année 54 millions de litres de lait pour une fabrication de 12 000 tonnes de fromage Pur Brebis. Plus de la moitié (55 %) des Français connaissent les fromages Pur Brebis Pyrénées dont un des plus connus est son AOC Ossau Iraty.