

FICHE PÉDAGOGIQUE
Le fromage – D'où vient-il et comment est-il fabriqué ?

Catégorie : Fiche pédagogique

Niveau : CE1

Durée : 1 heure

Pré-requis : Fiche pédagogique : Le lait

Ressource : Le P'tit Agri – Connais-tu vraiment le fromage ?

D'où vient le lait

Le P'tit Agri – Le lait

Objectifs de la séance

- comprendre que le fromage est fabriqué à partir du lait ;
- savoir que l'on peut faire du fromage avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis ;
- découvrir que des bactéries transforment le lait ;
- identifier les quatre grandes étapes de fabrication ;
- comprendre pourquoi certains fromages sentent fort ;
- savoir pourquoi le fromage est bon pour la santé.

1. Phase d'accroche

Questions :

- Quel est votre fromage préféré ?
- Savez-vous combien il existe de fromages en France ?
- Comment transforme-t-on le lait en fromage ?

En France, il existe plus de 1200 variétés de fromage. Cette grande diversité est connue dans le monde entier.



2. D'où vient le fromage ?

Le fromage est fabriqué à partir du lait. Ce lait peut venir de plusieurs animaux : la vache, la chèvre ou la brebis.



Tous ces animaux sont des mammifères (*un mammifère est un animal qui nourrit son petit avec du lait*).

Le lait est d'abord récolté à la ferme, puis il est transporté à la fromagerie. Là, il va être transformé.

3. Comment fabrique-t-on le fromage ?

La fabrication du fromage se fait en quatre grandes étapes.

a. Le caillage

On ajoute au lait de la présure et des ferments lactiques (*la présure est une substance naturelle qui permet au lait de devenir solide, les ferments lactiques sont des bactéries (de très petits êtres vivants invisibles à l'œil nu) qui transforment le lait*).

Petit à petit, le lait ne reste plus liquide : il devient une matière plus épaisse et solide. On dit qu'il « caille ».



b. L'égouttage

Une fois que le lait est devenu solide, on enlève le liquide restant, appelé « petit lait ».

Cela permet d'obtenir une pâte plus compacte.
À ce stade, on obtient du fromage frais.



c. Le moulage

Pour fabriquer d'autres fromages, on place la pâte dans un moule.
Le moule donne sa forme au fromage : rond, carré, en bûche, en meule...

Une fois démoulé, le fromage est souvent salé.



d. L'affinage

Le fromage est ensuite placé dans une cave.

On dit qu'il « s'affine » (*l'affinage est le temps pendant lequel le fromage repose pour développer son goût, son odeur et sa texture*).

La température et l'humidité sont contrôlées pour que le fromage mûrisse correctement.

Certains fromages restent quelques semaines en cave, d'autres plusieurs mois.



4. Pourquoi certains fromages sentent-ils fort ?

Les fromages ont une odeur particulière à cause de la fermentation (*la fermentation est une transformation naturelle réalisée par des micro-organismes, comme certaines bactéries*).

Par exemple, le « ferment du rouge » est une bactérie utilisée pour certains fromages comme le maroilles ou le munster. Elle donne une couleur orangée à la croûte et une odeur plus forte.



Ce sont donc les micro-organismes qui donnent au fromage son goût et son odeur.

5. Le fromage et la santé

Le fromage fait partie des produits laitiers.

Les produits laitiers sont riches en calcium (*le calcium est un minéral qui aide à construire des os solides et des dents fortes*).

Les enfants entre 3 et 11 ans ont besoin d'environ 3 à 4 portions de produits laitiers par jour.

6. Synthèse collective

L'enseignant peut poser les questions suivantes :

- Avec quel aliment fabrique-t-on le fromage ?
- Quels animaux peuvent produire le lait utilisé ?
- Quelles sont les quatre étapes de fabrication ?
- Pourquoi certains fromages ont-ils une odeur forte ?

Trace écrite

Le fromage est fabriqué à partir du lait de vache, de chèvre ou de brebis.

Il existe plus de 1200 variétés de fromage en France.

Le fromage est fabriqué en quatre étapes : le caillage, l'égouttage, le moulage et l'affinage.

Les bactéries transforment le lait et donnent au fromage son goût et son odeur.

Le fromage est riche en calcium, important pour les os.