

Le patrimoine alimentaire : les produits du terroir



Sommaire et préparation de la séance

Vue d'ensemble

Dans le prolongement des séances d'éveil sensoriel, cette séance permet aux enfants de prendre conscience que tous les aliments qu'ils mangent quotidiennement ont une origine. Les enfants voyagent au cœur des terroirs et entrent dans le monde de l'agro-alimentaire.

Un atelier du goût et une carte géographique permettent aux enfants de comprendre que la diversité de goûts de certains aliments est en lien avec leur origine et leur terroir.

Objectifs

- Comprendre le mot « terroir ».
- Mettre en évidence toute la diversité de goûts à travers les productions de terroir.
- Utiliser ses perceptions sensorielles pour illustrer la diversité des produits du terroir.

Nombre de participants

Une classe de CE2, CM1 ou CM2.

Préparation de la séance

- Adresser un message aux parents pour les sensibiliser à la recherche des enfants : spécialités culinaires de la famille, des grands-parents, produits rencontrés en vacances durant les voyages,... : voir un modèle de message en annexe 5 « message aux parents ».
- Faire rechercher aux enfants, parmi les aliments qu'ils mangent, ceux qui évoquent un nom de ville, région, pays, etc.
- Photocopier la fiche « **Le patrimoine alimentaire, les produits du terroir** ».
- Prévoir **une carte de France relief/climat**.
- Préparer les assiettes avec les 3 échantillons de fromage.
- Couper du pain ; choisir de préférence de la baguette tradition.

Matériel nécessaire à la séance

- Une carte de géographie de la France : relief et/ou climat. Certaines cartes présentent déjà les spécialités régionales et peuvent donc aider les enfants
- Des post-it
- Un sac-poubelle
- Une lavette
- Des lingettes désinfectantes
- Du nettoyant antibactérien
- Du papier absorbant
- Une nappe

Matériel nécessaire par enfant

- Une assiette
- Des serviette en papier
- Un gobelet

Produits alimentaires nécessaires par enfant

- 3 types de fromages (3 portions de 30 g) ou 3 parts de fruits, de préférence locaux ou d'un terroir bien identifié
- 3 morceaux de pain
- De l'eau

Recommandations

- ▶ Durée conseillée pour la séance = 1h30 à 2 heures.
- ▶ L'ordre de dégustation des produits va toujours vers une intensité de sensations croissante (exemple : les 3 morceaux de pains servent à se nettoyer la bouche entre chaque échantillon de fromages).
- ▶ L'enseignant peut remplacer le fromage par le miel (miel de Corse, miel de Provence) ou les fruits (raisin de Chasselas, pomme du Limousin, la figue de Solliès...).

Fiches pédagogiques à utiliser

- ▶ Fiche : « Patrimoine alimentaire, les produits du terroir ».

Déroulement de la séance

Rappels des séances précédentes

- ▶ L'enseignant rappelle que dans les séances précédentes, nous avons appris à utiliser nos sens pour apprécier et découvrir un produit alimentaire. Nous allons donc faire de même avec les produits alimentaires de terroir.

- ▶ L'enseignant propose aux enfants de prendre la parole pour présenter leurs recherches sur les produits alimentaires et il peut inscrire au tableau le nom des produits cités par marque, spécialités avec ou sans noms géographiques et ainsi amener naturellement la discussion sur la notion de l'origine des aliments et donc du terroir.

- ▶ L'enseignant explique aux enfants que le terroir est une zone géographique (« un morceau de terre ») où les producteurs élaborent des produits en lien avec le milieu en mettant en place des savoir faire :

- ils ont choisi des espèces animales ou végétales qui peuvent vivre dans ce milieu (exemple les vaches dans des milieux assez riches en herbes ou la vigne dans des coteaux (sols peu épais) et au soleil) ;
- ils ont créé un produit original avec un goût particulier qui est devenu célèbre. Il est devenu un symbole fort d'une région.

Pour être sûr que ce produit provient bien de la région et qu'il garantit au consommateur son origine, il existe des signes officiels avec son logo qui permet de le reconnaître : ce sont l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP).

- ▶ Pour poursuivre, l'enseignant peut demander aux enfants de citer des produits alimentaires qui ont une origine qu'ils connaissent et de les localiser sur la carte. Pour les aider, l'enseignant peut suggérer les spécialités que les enfants peuvent déguster chez les grands-parents ou sur leurs lieux de vacances. Il peut aussi proposer une liste de noms de spécialités connues qu'il demande aux enfants de situer sur la carte.

Activité : Découverte de la diversité des goûts en fonction des terroirs

Principe : cet atelier permet à l'enseignant de faire découvrir 3 terroirs différents à partir de la dégustation de 3 produits aux goûts différents. L'exemple décrit ici est celui du fromage mais l'atelier peut se faire avec d'autres produits de terroir sous AOP ou IGP : miel, fruits, ...

- ▶ L'enseignant présente aux enfants 3 fromages de qualité gustative (texture, odeur, goût) différentes en incluant, si possible, un fromage de la région.

Exemple pour la Bourgogne : Époisses – Comté – Fourme d'Ambert.

- ▶ Il peut projeter ou montrer une photo de chaque fromage entier.

- ▶ Chaque enfant reçoit une assiette avec 3 morceaux de fromages.

- ▶ L'enseignant distribue **les fiches de dégustation** à remplir.

- ▶ L'enseignant rappelle aux enfants comment on déguste et il leur demande de décrire les 3 fromages à la vue, au nez et en bouche, en exprimant ce qui différencie le plus ces 3 fromages. On écrit les commentaires dans un tableau à colonnes.

- ▶ L'enseignant peut leur demander de copier quelques mots décrivant des fromages.

- ▶ Si les fromages sont tous issus du lait de vache, l'enseignant peut poser des questions « *Comment se fait-il qu'à partir de lait de vache, on puisse obtenir des fromages si différents ?* » - « *Qu'est-ce qui pourrait l'expliquer ?* ».
- ▶ L'enseignant reprend bien tous les critères qui constituent un produit de terroir ainsi il peut faire le lien avec certaines caractéristiques des fromages (le lait d'hiver ou d'été pour le comté,...), les gros et les petits fromages... :
 - le milieu géographique (plaine ou montagne, climat,...) ;
 - la race de la vache adaptée à son environnement ;
 - la fabrication (toutes les formes ont une histoire).
- ▶ Les enfants sont invités à classer par ordre de préférences les 3 fromages en utilisant la fiche : on peut montrer que le fromage préféré est souvent celui que les enfants connaissent le mieux.
- ▶ Sur **une carte (affichée au tableau)** représentant les régions de France métropolitaine et les départements d'outre-mer, l'enseignant situe les régions dont sont originaires les 3 fromages dégustés ou fait rechercher aux enfants...

Conclusion :

L'enseignant résume aux enfants ce qui fait qu'un aliment est un produit alimentaire de terroir :

- ▶ Le produit de terroir est un aliment qui se reconnaît par son lien à un lieu géographique
- ▶ On peut raconter une histoire de ce produit : comment il est né, son milieu physique (géologie, climat, relief,...), ses moyens de fabrication, sa présentation particulière et son goût original.

Vocabulaire vu en séance

Origine, provenance, terroir, paysage, race espèce, savoir-faire, climat, relief.

Prolongement possible

Français :

- ▶ à partir de ces éléments préparer un exposé sur un produit choisi par chaque enfant en lien avec la région, leur famille, les amis... Les enfants peuvent finir leur exposé par une dégustation.

Arts plastiques :

- ▶ Lire aux enfants des histoires sur un produit de terroir et leur demander de dessiner ce que cela leur évoque.

Géographie :

- ▶ Approfondir l'étude des régions : cette séance peut donner l'occasion d'aborder les départements et les territoires d'outre-mer à l'aide d'une dégustation de fruits exotiques (ananas, mangue, litchis de l'île de la Réunion, etc.)

Histoire :

- ▶ Favoriser la compréhension de l'évolution des techniques dans le temps.

SVT :

- ▶ Découvrir la diversité animale et végétale – agriculture durable.
- ▶ Sorties dans la région d'origine des produits étudiés.
- ▶ Faire venir un producteur dans la classe (apiculteur avec une ruche pédagogique, fromager qui explique l'élaboration son fromage,...).

Quelques repères pour la séance

- ▶ L'enseignant a la possibilité, en introduction à l'atelier, de faire déguster un verre de lait de vache (dans notre exemple).
- Il peut ainsi introduire :
- les notions de transformation du lait : d'un état liquide à l'état solide ;
 - l'origine du fromage (mot qui vient de forme, fromage) et pourquoi l'homme a eu l'idée de fabriquer du fromage (conservation du lait).

- Lors de la découpe des fromages, chaque enfant doit pouvoir disposer d'un échantillon comportant de la pâte et de la croûte
- En fonction des fromages ou autres produits de terroir choisis, l'enseignant peut préparer une fiche par produit dégusté en allant sur le site de chaque produit qui donne des informations sur le lien du produit au terroir : la liste se trouve sur le site de l' INAO : www.inao.gouv.fr
- Pour animer cette séance, l'enseignant peut proposer la venue d'un producteur, d'un animateur d'une interprofession, d'une personne de l'INAO,...

Fiche Le patrimoine alimentaire, les produits du terroir

1/ J'écris le nom des fromages dans la 1^{ère} colonne

2/ Je décris chaque fromage en distinguant les informations qui viennent de la vue, de l'odorat et du goût et j'écris les mots qui décrivent le plus chaque fromage

Identification des fromages	Forme, couleur et aspect de la croûte, de la pâte	Odeurs	Saveurs	Texture/ consistance	Arômes
1 ^{er} Fromage :					
2 ^{ème} Fromage :					
3 ^{ème} Fromage :					

3/ Quel est ton fromage préféré et explique pourquoi à partir de la description que tu proposes ci-dessus. Écrire dans l'ordre de préférence le nom des fromages dégustés :

1 ^{er} fromage	2 ^{ème} fromage	3 ^{ème} fromage

4/ Je situe sur une carte de France, l'origine des fromages dégustés