



Visite de la chèvrerie le Pitou

Située en vallée d'Aure sur la commune de Gouaux d'Arreau à 940 mètres d'altitude, la chèvrerie offre une vue imprenable sur le fond de vallée.

Mais cette visite se mérite: les sentiers sinueux de montagne contraignent le bus à se garer en aval. Il faut alors marcher une quinzaine de minutes avant d'arriver à la ferme.

En cheminant à travers l'exploitation, les élèves découvrent le processus de fabrication du fromage : de la traite des chèvres à l'affinage du fromage en chambre de stockage.

Les élèves apprennent comment vivent les chèvres et les contraintes liées au métier de berger. Les saisons rythment les tâches à effectuer et les sorties des chèvres.

Les enfants terminent la visite avec une dégustation pour prendre conscience des différences d'affinage.

Cycle 2

Compétences

- ◆ Observer des objets simples et des situation d'activités de la vie quotidienne
- ◆ Respecter les règles communes
- ◆ Pratiquer, avec l'aide de l'intervenant de quelques moments d'une démarche d'investigation : questionnement, observation, expérience, description, raisonnement, conclusion
- ◆ Restituer les résultats des observations sous forme orale ou d'écrits variés
- ◆ Se situer dans l'espace et dans le temps



OBJECTIFS DE LA VISITE

- Découvrir les procédés de fabrication de fromage
- Découvrir le métier de berger et de fromager
- Comprendre l'importance des saisons sur l'impact d'une exploitation
- Acquérir un vocabulaire spécifique

MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

- Panneaux pédagogiques
- Démonstrations
- Dégustation



Jusqu'à 2 classes



Sur l'exploitation à Gouaux d'Arreau (65)



1h30