



## Visite de la chèvrerie Le Pitou

**S**ituée 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 3

### Compétences

- ◆ Nommer, localiser et caractériser des espaces
- ◆ Raisonner, justifier une démarche et les choix effectués
- ◆ Poser des questions, se poser des questions
- ◆ Formuler des hypothèses
- ◆ Replacer des évolutions scientifiques et technologiques dans un contexte historique, géographique, économique et culturel
- ◆ Se situer dans l'environnement et maîtriser les notions d'échelle



## 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