



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 4

Compétences

- ◆ Participer à l'élaboration de règles de sécurité et les appliquer au laboratoire et sur le terrain
- ◆ Identifier les impacts (bénéfiques et nuisances) des activités
- ◆ Pratiquer des démarches scientifiques
- ◆ Poser des questions, se poser des questions à propos de situations historiques ou/et géographiques.



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