



# La tomme des Pyrénées

## Susciter la curiosité

### ACTIVITÉ 1 : DE QUEL FROMAGE S'AGIT-IL ?

Montrer aux élèves l'ensemble des fromages du poster d'*1jour1actu*. Leur proposer une énigme.

#### Ils doivent deviner de quel fromage il s'agit :

- C'est un fromage qui n'est pas fabriqué en plaine.
- Il peut être fabriqué avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre.
- On le trouve à la fois dans 3 départements de Midi-Pyrénées : quel est-il ?

### ACTIVITÉ 2 : À QUOI RESSEMBLE-T-IL ?

L'idéal est de pouvoir présenter aux élèves une tomme entière. Si vous n'en disposez pas, projetez au TBI, ou utilisez la photo de la tomme des Pyrénées du journal. Demandez aux élèves de le décrire : couleur, composition, apparence de la pâte, de la croûte, forme de la tomme. Ils peuvent aussi le dessiner.

### ACTIVITÉ 3 : AVEC QUEL LAIT EST FABRIQUÉE LA TOMME DES PYRÉNÉES ?

Réponses attendues : elle est fabriquée avec du lait cru ou pasteurisé.

### ACTIVITÉ 4 : QUEL EST SON TERROIR D'ORIGINE ?

Projetez au TBI la carte d'Occitanie (ou utilisez le journal si vous ne disposez pas de TBI).

En groupes, les élèves répondent aux questions suivantes :

- Quelle est cette région ?
- De combien de départements se compose-t-elle ? Nommez-les.
- Dans quels départements est fabriquée la tomme des Pyrénées ?
- Avec le lait de quels animaux ? Que veut dire « cru », ou « pasteurisé » ?

## Sentir

### ACTIVITÉ 1 : SENSIBILISER LES ÉLÈVES À L'ODEUR DE LA TOMME DES PYRÉNÉES.

Notez les appréciations afin de comparer progressivement avec les autres fromages, et afin de caractériser un terroir. Le tableau sera complété au fur et à mesure de la découverte « sensorielle » de la tomme des Pyrénées puis des autres fromages.

#### La tomme des Pyrénées

VOIR	TOUCHER	SENTIR	GOÛTER
Couleur de la croûte : noire ou jaune Couleur de la pâte : jaune pâle Forme : ronde, cylindrique	Croûte un peu dure Pâte souple, mais qui ne s'écrase pas facilement	Odeur douce	Salé – tendre (à compléter avec l'étape suivante)

**Jeu de Kim :** jeu en groupes ou classe entière

Un élève devine, il a les yeux bandés. À l'odeur, il doit retrouver la tomme des Pyrénées parmi tous les aliments proposés. Faites sentir différents ingrédients : les élèves peuvent donner des idées – confiture – gâteau – orange – banane, etc.

## Goûter – jouer

### CARACTÉRISER LE GOÛT DE LA TOMME DES PYRÉNÉES

Distribuez à chaque groupe une petite fiche qui liste différents goûts. Chaque élève goûte un morceau de tomme des Pyrénées. En groupes, ils entourent sur la fiche les qualificatifs les plus adaptés à la tomme des Pyrénées. Établissez un consensus avec la classe sur le goût du fromage.

Complétez le tableau ci-dessus. Proposition de fiche des goûts :

**ENTOURE les adjectifs qui qualifient le goût de la tomme des Pyrénées. BARRE les autres.**

agréable – acide – amer – aromatique – délicat – délicieux – doux – écœurant – fade – fort – pimenté – salé – sucré – tendre – appétissant – moelleux – mou – douceâtre – agressif – exquis...  
(Vous pouvez demander aux élèves de compléter cette liste.)

### JOUER AVEC LA TOMME DES PYRÉNÉES ET LES AUTRES FROMAGES D'OCCITANIE

#### 1 - Proposer une discussion

Pourquoi faut-il consommer de bons aliments comme les fromages de l'Irqualim ?

#### 2 - Jeu du bonimenteur

Les élèves s'imaginent sur un marché où de bons producteurs proposent de bons produits. Ils créent une petite saynète pour vanter les mérites de chaque fromage qui a pour but de convaincre le client d'acheter. Ils peuvent aussi se déguiser en animal producteur de lait : vache, brebis, chèvre... et vanter l'excellence de son lait ainsi que le processus de fabrication du fromage correspondant.

## Caractériser : la carte d'identité de la tomme des Pyrénées

Cette activité peut être proposée en individuel.

### LA TOMME DES PYRÉNÉES :



Mon signe de qualité : \_\_\_\_\_



Ma pâte : \_\_\_\_\_



Ma forme : \_\_\_\_\_



Mon chiffre : \_\_\_\_\_



Ma hauteur : \_\_\_\_\_



Mon lait : \_\_\_\_\_



Mon poids : \_\_\_\_\_



Mes secrets de fabrication : \_\_\_\_\_



Ma croûte : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Cuisiner

En groupes, préparer cette recette avec les élèves. Si ce n'est pas possible dans l'établissement, revoir les différentes étapes en classe pour qu'ils la préparent chez eux en famille.

## ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMME DES PYRÉNÉES



4 personnes



10 min



20 min

### Ingrédients

8 œufs

80 g de tomme des Pyrénées

1 cuillère à café de noix de muscade

80 g de beurre en noisette

Sel et poivre

### Préparation

- 1 Battre les œufs en omelette avec un peu de poivre, de sel et de muscade.
- 2 Verser cette préparation dans une casserole beurrée et placée au bain-marie. Cuire en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois en incorporant au fur et à mesure les noisettes de beurre.
- 3 Lorsque la préparation est bien crémeuse, ajouter la tomme des Pyrénées râpée et la crème fraîche sans cesser de remuer.