



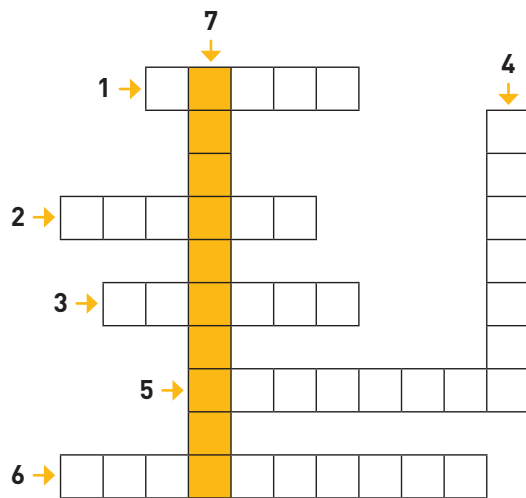
Le rocamadour

Susciter la curiosité

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

Complète la grille pour trouver le nom du fromage qui se cache dans les cases grisées

1. crabe 2. tomate 3. ananas 4. fromage 5. omelette 6. nourriture



ACTIVITÉ 2 : C'EST QUOI LE ROCAMADOUR ?

Menons l'enquête !

Demandez aux élèves de consulter attentivement le poster et la photo décodée pour répondre aux questions suivantes :

- **Question 1 :** Où est fabriqué ce fromage ?
Réponse attendue : Il est fabriqué en grande partie dans le département du Lot, (sur les causses du Quercy) qui débordent sur les départements voisins : Tarn-et-Garonne, Aveyron, Corrèze, Dordogne.
- **Question 2 :** Avec le lait de quel animal est fabriqué le Rocamadour ?
Réponse attendue : Ce fromage est fabriqué avec du lait de chèvre, de race alpine (rousse et noire) ou de race saanen (blanche).
- **Question 3 :** D'où vient son nom ?
Réponse attendue : Ce fromage tire son nom du village de Rocamadour perché sur une falaise calcaire mais le Rocamadour n'est pas fabriqué seulement dans ce village, il est préparé dans toute l'aire d'appellation.
- **Question 4 :** Quel est le label du rocamadour ? Que garantit ce label au fromage ?
Réponse attendue : Son label est « AOP » qui signifie Appellation d'Origine Protégée. Cette appellation désigne un produit élaboré dans un territoire délimité dont la qualité provient de son milieu naturel et du savoir-faire des hommes et des femmes qui y vivent. C'est un fromage succulent fabriqué avec du bon lait et beaucoup de talent !

Sentir

ACTIVITÉ 1 : SENSIBILISER LES ÉLÈVES À L'ODEUR DU ROCAMADOUR.

Jeu en groupes ou classe entière

Un élève devine, il a les yeux bandés. À l'odeur il doit retrouver le rocamadour parmi tous les aliments proposés. Faites sentir différents ingrédients : les élèves peuvent donner des idées – confiture – gâteau – orange – banane, etc. Changez ces ingrédients pour renouveler chaque découverte.

Le tableau sera complété au fur et à mesure de la découverte « sensorielle » du rocamadour et des autres fromages.

Le rocamadour

VOIR	TOUCHER	SENTIR	GOÛTER
Couleur de la peau : légèrement striée, duveteuse Sa forme : petits palets ronds À la coupe : petite couche de crème entre la peau et le cœur	Douce Peau molle qui s'enfonce facilement Pâte moelleuse	Légère odeur	Salé –doux ou relevé – arômes puissants Texture : pâte qui fond dans la bouche , tendre

Goûter – jouer

CARACTÉRISER LE GOÛT DU ROCAMADOUR

Faites goûter les rocamadours aux élèves : caractérisez son goût, puis complétez le tableau ci-dessus.

Pourquoi le goût du rocamadour est-il si relevé ? Réponse attendue : à cause de son secret de fabrication. C'est un fromage qui se consomme après seulement 6 jours d'affinage, plus on attend et plus il sera relevé et ses arômes seront puissants. Les chèvres sont aussi très gourmandes et elles savent choisir les végétaux très odorants qui vont donner son goût au rocamadour !

Jouer avec le rocamadour et les autres fromages d'Occitanie :

Jeu du publiciste (activité en arts plastiques)

Chaque enfant doit réaliser une affiche qui représente le fromage et vante ses qualités. Chaque affiche propose une formule accrocheuse. (Ex : « Mange du roquefort, tu seras plus fort » – « Mange du rocamadour, un fromage Z'amour ! »)

En classe, pour aborder ce jeu il est intéressant au préalable de travailler la composition et le rôle de l'affiche publicitaire, de créer une « affichothèque » de classe.

Proposez des techniques variées pour réaliser l'affiche : dessin, peinture, collage, photo, et diversifiez les outils et les matériaux.

Vous pouvez aussi caractériser le goût du rocamadour en réalisant la recette avec les élèves.

Caractériser : la carte d'identité du rocamadour

Cette activité peut être proposée en individuel.

LE ROCAMADOUR :

 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, préparez 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.

TARTINE AUX FIGUES ET ROCAMADOUR



2 personnes



15 min



5 min

Ingrédients

- 3 rocamadours
- 4 figues fraîches
- 2 tranches de jambon cru
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

- 1 Couper les tranches de jambon cru en petites allumettes.
- 2 Couper les figues en quartiers.
- 3 Garnir les tartines de pain de campagne avec les quartiers de figues, les allumettes de jambon cru et le rocamadour coupé en morceaux assez gros.
- 4 Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Astuces : Vous pouvez déguster tel quel ou passer vos tartines quelques minutes sous le grill pour un fromage fondant.