**LES FROMAGES SUISSES**

1. Petit tour de Suisse des fromages :

* Quels sont ceux que je connais ?
* Et les autres ?

1. Quels fromages je consomme ?

* Sont-ils d’ici ou d’ailleurs ?
* De quel type de fromage s’agit-il ? => à l’aide du cahier « Fromages de Suisse, une diversité sans limites [www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch), recherche les différents types de fromages pour répondre à la question.
* Comment je les consomme ? (cru – cuit – sous quelles formes – etc.)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom des fromages** | **D’ici en précisant la région** | **D’ailleurs en précisant le pays** | **Types de fromages** | **Comment je le consomme ?** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Je nomme quelques préparations à base de fromage que j’apprécie et/ou des recettes familiales : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. J’élabore une fiche d’identité sur le fromage consommé et/ou choisi => sur la feuille annexe « Fiche d’identité de mon fromage » à transmettre par educanet
2. Mener une enquête (si possible en collaboration avec les enseignant.e.s de français et de géographie) :
   1. sur la fabrication des fromages suisses et/ou de la région :

* préparer une liste de questions en classe
* interroger un fromager en récoltant les réponses (enregistrement ou réponses écrites)
* présenter aux camarades
  1. sur le fromage et la santé :
* préparer une liste de questions en classe

**Le fromage et la santé**

* interroger une diététicienne en récoltant les réponses (enregistrement ou réponses écrites)
* présenter aux camarades
  1. sur le fromage et son prix :
* préparer une liste de questions en classe
* interroger un responsable du service de l’agriculture en récoltant les réponses (enregistrement ou réponses écrites)
* présenter aux camarades

1. Faire la synthèse des différentes enquêtes :

**Le fromage et sa fabrication**

**Le fromage et son prix**

1. Je choisis une recette à base de fromage que je peux réaliser et emporter à la maison ou par groupes nous réalisons diverses recettes en lien avec les différents types de fromages, pour les déguster en classe ou pour organiser un apéro et/ou un repas.

Recherche sur :

* Le petit cahier « Sandwichs &Co.[[1]](#footnote-1)»,
* Le document : « Fourchette verte kit SdG2018 »,
* Les sites <http://www.fromagesuisse.ch> - <https://www.swissmilk.ch> - <https://migusto.migros.ch> - <https://fooby.ch> - <https://www.bettybossi.ch> avec le mot-clé « fromage »

|  |  |
| --- | --- |
| **Ma recette + référence**  **+ nom du fromage utilisé ** |  |
| **Nom du/des fromage/s** |  |
| **Types** |  |
| **Provenance** |  |
| **Mode de production** |  |
| **Prix au kilo** |  |
| **Moyen/s de transport** |  |
| **Mode de commercialisation** |  |
| **Conditionnement – packaging** |  |
| **Conservation** |  |
| **Mode de cuisson** |  |

1. Je réalise un plan de travail
2. Je calcule le prix de revient de ma recette :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produits utilisés** | | Prix au kilo / litre / pièce (préciser) | ::::Capture d’écran 2018-05-16 à 16.05.12.pngPrix en fonction de la quantité utilisée |
| Quantité | Produit |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | | **TOTAL** |  |



1. Cette préparation répond-elle à l’assiette équilibrée ?

☐ oui parce que : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

☐ non parce que : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

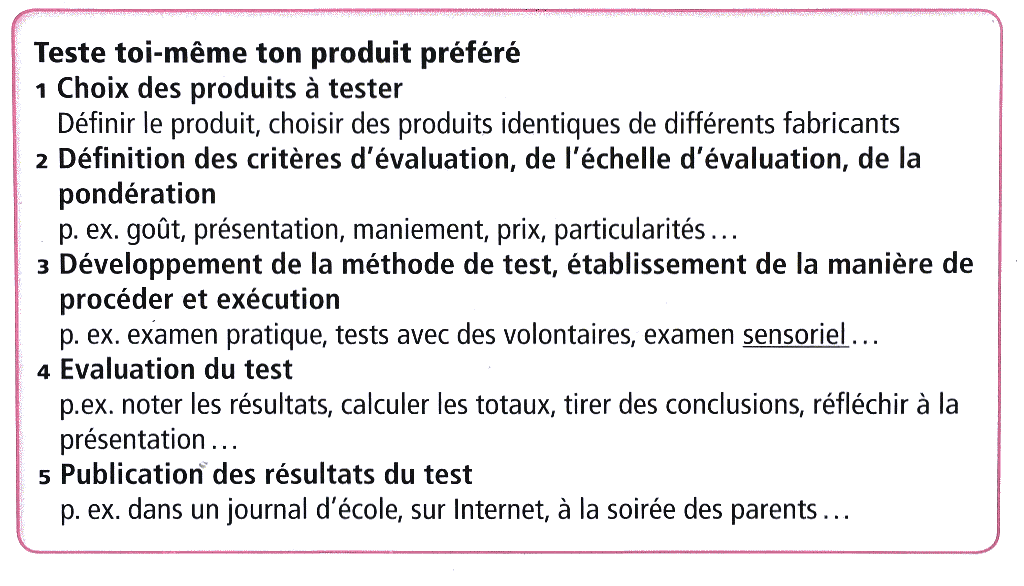
1. Quand je consomme une préparation à base de fromage « convenience food[[2]](#footnote-2) », quel est le fromage utilisé : nom – type – caractéristiques – quantité – etc.)

|  |  |
| --- | --- |
| Exemples de préparations « convenience food » consommées | Fromage : nom – type – caractéristiques – quantité – etc. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

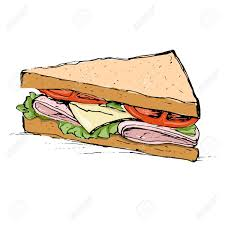
Le faux fromage, ça existe, soyons vigilants ! : <https://www.frc.ch/fromage-distinguer-le-faux-du-vrai/>

1. Je compare une prépartion à base de fromage « faite maison » et du commerce (convenience food), avec les critères : investissement – valeur alimentaire / nutritive – prix – écologie (modes de culture et production – provenance – labels – emballage et déchets) – plaisir .

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | **Préparation « maison »** | **Préparation du commerce**  **= « convenience food »** |
| **Investissement**   * temps nécessaire à la confection du mets et degré de difficulté | | |  |  |
| **Santé**   * Ingrédients et additifs rentrant dans la confection * Valeur nutritive (riche en... – pauvre en...) | | |  |  |
| **Culture** (pleine terre, sous serre, etc.) **et production** (biologique, intégrée, conventionnelle) **du produit principal** => aide-toi de ton Cmaison p. 50 à 54) | | |  |  |
| **Provenance** (de la région, Suisse, Europe, outre-mer)  **Transport** | | |  |  |
| **Labels** (marché libre = sans label, commerce équitable, suisse garantie, etc.) | | |  |  |
| **Emballage et élimination des déchets**  => aide-toi de ton Cmaison p. 64-67 | | **Emballages** (rien, papier, plastique, carton, verre, fer, alu, composite, etc.) |  |  |
| **Elimination** (aucun déchet, compost, recyclage, incinération) |  |  |
| **Degré de transformation** (Matières premières, modes de préparation et de cuisson, utilisation des ressources telles que eau – électricité) => aide-toi de ton Cmaison p. 176-179 | | |  |  |
| **Prix** de la préparation au kilo (ou du moins pour la même quantité) | | |  |  |
| **Plaisir**  ::::Capture d’écran 2018-05-17 à 07.52.33.png | * A la réalisation | |  |  |
| * A la dégustation | |  |  |

1. Test de qualité d’une préparation à base de fromage appréciée par tous. Choisir la préparation à tester : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et suivre la marche à suivre ci-contre, tirée du Cmaison p. 80.

Les tests de qualité menés par certaines organisations, telles que la Fédération romande des consommateurs (FRC) peuvent aider à préparer le tien : <https://www.frc.ch> ou <https://www.bonasavoir.ch>



1. Ce petit feuillet peut être commandé gratuitement sur [www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch). Il est aussi [téléchargeable](http://www.fromagesuisse.ch/media-shop/telechargez/-dl-/fileadmin/filemounts/switzerland/Infomaterial_Downloads/Sandwich___Co_avec_Fromage_Suisse.pdf). [↑](#footnote-ref-1)
2. Voir document de 10CO ou Croqu’Maison p. 176 [↑](#footnote-ref-2)