

## Semaine du goût 2018 : 13 au 23 septembre 2018

### A la découverte des fromages suisses !



<http://www.fromagesuisse.ch>

#### Contexte:

La Semaine du goût doit donner envie à chacun de faire des découvertes culinaires, de s'arrêter pour déguster, de s'interroger sur notre rapport à l'alimentation et nous rendre curieux quant à l'origine de nos aliments. Elle doit nous rendre attentifs au fait que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir. Elle permet de réunir ceux qui aiment manger, favorise les échanges et doit donner envie de créer des liens avec toute la communauté.

**Cette année le thème de la Semaine du goût 2018 porte sur « les fromages suisses ».**

La Suisse possède une tradition fromagère forte et ancestrale. Le relief accidenté du pays rend impropre à la culture environ 80 % des terres agricoles, elles sont donc principalement exploitées pour l'élevage bovin et ovin. En Suisse comme à l'étranger, l'Emmentaler, le Gruyère, le Sbrinz, l'Appenzeller et la Tête de Moine figurent parmi les fromages les plus connus. Plus de 600 sortes sont fabriqués dans notre pays (environ 50% du lait suisse est transformé en fromage). On ne s'étonnera pas que le fromage ait, depuis toujours, sa place au menu quotidien des gourmets.

Nous vous proposons de partir à la découverte des fromages suisses lors de cette Semaine en vous inspirant des idées ci-dessous.

#### Objectifs

- Faire découvrir les fromages suisses aux enfants.
- Donner envie aux enfants de déguster divers fromages (pâte extra-dure et dure, pâte mi-dure, pâte molle, fromages frais (crème, crème double...), fromages de chèvre et de brebis).
- Partager un moment d'échange et de convivialité privilégié avec des camarades.
- Découvrir de nouvelles recettes.
- Découvrir les étapes de fabrication du fromage.
- Découvrir un lieu de fabrication ou un marché.



<http://www.fromagesuisse.ch>

**Comment:** Voici une liste d'idées non exhaustives

### Quelques idées pour le cycle 1

- En donnant envie aux enfants de goûter différentes sortes de fromages par un **atelier de dégustation Senso5 respectant les 5 sens de découverte sensorielle**.
- En apprenant à reconnaître les fromages à l'aide **d'un memory**.
- En jouant à relier des points, à entraîner la lecture des nombres et leur ordre
- En chantant à l'aide de comptines sur les fromages.
- En se baladant le long des **sentiers du fromage** du pays dans le cadre d'une excursion journalière ou d'une promenade d'automne
- En faisant découvrir aux enfants **un lieu de fabrication** de fromages ou un marché ou une ferme pour voir le cycle du lait.
- En réalisant des **recettes simples**

### Quelques idées pour le cycle 2

- En donnant envie aux enfants de goûter différentes sortes de fromages par un **atelier de dégustation Senso5 respectant les 5 sens de découverte sensorielle**.
- En mémorisant les **étapes de fabrication** du lait
- En faisant découvrir aux enfants **un lieu de fabrication** de fromages ou un marché ou une ferme pour voir le cycle du lait.
- En réalisant des **recettes simples**
- En réalisant des DUDOKU pour mémoriser **le vocabulaire** lié au lait et aux fromages
- **A situer** les différents fromages dans les différents cantons
- En classant les fromages par familles.



<http://www.fromagesuisse.ch>

### Un délai :

**Fin juin 2018** pour bénéficier d'une parution dans le programme de la Semaine du Goût Valais (www.gout.ch).

### Valorisation

> Exemple d'encart ad hoc dans le programme Semaine du Goût Valais du NF

#### Découverte des fromages ?

*Ben, chacun à sa manière !*

Du 13 au 23 septembre 2018

#### Avec les écoles de la Semaine du Goût :

Ecole « X » de Martigny : *Balade sur les sentiers du fromage durant la promenade d'automne*

Ecole « X » de Monthey: *Visite d'une fromagerie*

Ecole « X » de Sion : *Dégustation de recettes à base de fromage*

### Inscription et renseignements

Annoncez par email d'ici **fin juin 2018**, votre activité, le type d'animation que vous prévoyez de mettre en place à la coordinatrice du projet : [isabellegaucher@psvalais.ch](mailto:isabellegaucher@psvalais.ch)

