

Les écoliers initiés aux secrets du roquefort

 1 min

L'école Saint-Joseph a accueilli deux professionnels de la laiterie, Vincent et Stéphanie Massol, pour une intervention autour du roquefort. Cette rencontre s'inscrit dans le projet de découverte du patrimoine mené par les élèves, qui vont suivre le parcours du lait jusqu'aux caves.

À l'aide de vidéos et d'outils, les employés ont expliqué les différentes étapes de la fabrication du fromage. Le processus s'étend de la traite des brebis Lacaune à l'arrivée du lait à la laiterie. Les enfants ont découvert les contrôles journaliers réalisés pour garantir un lait de qualité. Les intervenants ont ensuite présenté l'ensemencement avec le penicillium roquefort. La démonstration de piquage a été simulée avec des mini-moules et des aiguilles factices pour permettre la compréhension de la pénétration de l'air dans la pâte et la formation du bleu. L'intervention répondait à l'objectif des enseignants : relier les apprentissages scolaires au patrimoine culturel et économique du territoire.

À la fin de la journée, tous les élèves ont pu goûter la crème de roquefort et ont reçu un présent. Les élèves continueront de découvrir leur territoire à travers d'autres sorties.

