



Visite de la fromagerie Saveurs d'Etable

publié le 15/12/2014

Descriptif :

Les élèves de 3ème B de l'atelier HAS (Hygiène Alimentation Services) se sont rendus à la fromagerie "Saveurs d'étable" chez monsieur et madame PINEAU à Sainte Radegonde, vendredi 5 décembre.

Les élèves de 3ème B de l'atelier HAS (Hygiène Alimentation Services) se sont rendus à la fromagerie "Saveurs d'étable" chez monsieur et madame PINEAU à Sainte Radegonde, vendredi 5 décembre.

Ils ont observé et participé à la production de beurre. C'est à partir de crème fraîche épaisse au lait cru que monsieur Pineau a réalisé la production dans une salle à 12°C. La crème a d'abord été battue dans un cul de poule à l'aide d'une spatule (mais il est préférable d'utiliser une fourchette) pendant 20 minutes environ. La crème est passée par le stade crème chantilly en emprisonnant de l'air ce qui a fait augmenter son volume. Puis elle est devenue de plus en plus jaune et granuleuse. A ce moment-là, un liquide blanchâtre s'est séparé des grumeaux de crème. C'est ce qu'on appelle le babeurre. Ces grumeaux ont ensuite été lavés plusieurs fois à l'eau claire puis égouttés et pressés pour donner une masse compacte : le beurre. Nous avons ensuite pu déguster le produit obtenu.

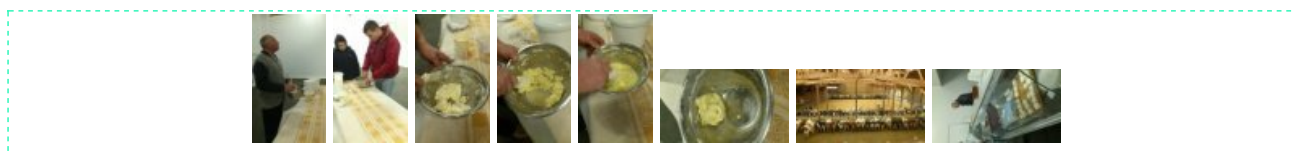
La visite s'est poursuivie par la découverte de l'étable et des vaches laitières puis du site de transformation du lait en fromages, yaourts et beurres.

Enfin nous nous sommes rendus dans le magasin nouvellement ouvert pour observer les produits et déguster la tomme de vache.

Nous remercions monsieur et madame PINEAU pour leur accueil chaleureux et pour cette transmission de savoir-faire très enrichissants pour tous.

Les élèves de 3ème B et leur professeur madame GAUTIER

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.