

A LA DECOUVERTE DU BEURRE DE BRESSE

Le cadre

Le Département de l'Ain vous offre une animation sur un des produits phares de notre patrimoine culinaire : le Beurre de Bresse. Avec l'expertise du Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse, nous intervenons au sein de votre établissement, pour des collégiens volontaires sur le temps de la pause méridienne par exemple.

Les objectifs de l'animation

- **Comprendre l'origine** d'un aliment fréquemment consommé : le beurre
- **Réaliser une transformation alimentaire**
- **Découvrir** le principe d'une Appellation d'Origine Protégée : le Beurre de Bresse AOP



AGRIlocal01

Durée : 1h maximum

Nombre de participants : Des élèves volontaires, de la 6^{ème} à la 3^{ème}, 15 participants maximum.

Nombre d'encadrants : Pas d'obligation mais tout enseignant ou accompagnateur est le bienvenu.

Contenu de l'animation

1. Découverte et questionnement **sur l'origine du Beurre** de Bresse AOP : sa provenance, son histoire, son cahier des charges, ses étapes de fabrication. (via un support vidéo et un cas pratique).

3. Dégustation de Beurre de Bresse AOP sous forme de tartines.

2. Fabrication du beurre à partir de crème pour observer la transformation de l'aliment.

Besoins techniques

- un vidéoprojecteur
- un écran et un tableau



[Pour aller + loin](#)

Exemple de questions issues du jeu GoûtOdébat

I12 — Prenez le temps d'observer un paysage. Repérer les traces d'activités humaines et les métiers qui le façonnent

C6 — Savez-vous ce qu'est un produit labellisé ?

D1— Savez-vous pourquoi on transforme le lait en fromage, les fruits en confiture et les tomates en sauce tomate ?

D5 — Savez-vous fabriquer le beurre ?

Votre Contact **Florence NICOLAS**, Chargée de projet Agrilocal 01

Tel : 06 74 08 18 84
Florence.nicolas@ain.fr