



Les 6 et 13 mars, les élèves de 1ère année de CAP Crémier fromager du lycée Lautréamont à Tarbes ont accueilli des élèves de 3ème SEGPA atelier VDL du collège Pyrénées dans le cadre d'un atelier, l'occasion pour les collégiens d'enrichir leurs connaissances dans le cadre du parcours avenir.

- Encadrés par Erika Oger, professeure PLP commercialisation et services en restauration, et Laurence Fruchard, professeure de Segpa en charge de l'atelier VDL (Vente Distribution Logistique), les élèves ont découvert en petit effectif la formation de crémier-fromager. Afin de préparer au mieux cette rencontre, les élèves du collège Pyrénées avaient effectué un travail de recherche sur les fromages et étudié les différentes étapes de fabrication.



- Lors de la première journée, les élèves de collège et lycée ont eu la chance de rencontrer Dominique Bouchait, meilleur ouvrier de France Fromager à Montréjeau qui a échangé avec eux toute une matinée. Le saviez-vous ? Pour une dégustation de fromage encore meilleure, il est recommandé de l'accompagner de pain tiède afin d'en faire ressortir les saveurs.



- La deuxième matinée a permis aux élèves de CAP et de 3ème Segpa de travailler sur une analyse des fromages du Val de Loire, de les découvrir et les reconnaître. Puis les élèves ont mis en pratique les critères donnés par les professeurs pour préparer un plateau de fromages. Des couleurs aux formes différentes de fromages, rien n'est laissé au hasard afin de constituer un plateau qui soit joli visuellement.



Cette rencontre est l'occasion pour les collégiens de découvrir d'autres structures et d'aller à la rencontre d'élèves de lycée. Nul doute qu'elle sera suivie d'autres projets, qui susciteront peut-être des vocations !

Mise à jour : mars 2023