

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE - POUR LES CM1-CM2

La salle d'accueil – 1^{ère} vidéo

1/ En quelle année a été créée la fromagerie E. Graindorge ?.....

2/ La fromagerie produit les 4 fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie, quels sont-ils ?

-
-
-
-

Les producteurs de lait – 2^{ème} vidéo

3/ Quelle race de vache retrouve-t-on chez Michel et Jacqueline, à la Ferme de la Tuilerie ?

.....

4/ Comment la reconnaît-on ?

.....

5/ Pourquoi les agriculteurs apprécient-ils cette race de vache ?

.....
.....

6/ De quoi se nourrissent les vaches ?.....

7/ Quel est le nom de la cuve où le lait est stocké à la ferme ?.....

8/ A quelle température le lait est-il conservé ?.....

9/ Pourquoi le lait doit-il être conservé à cette température ?.....

.....

Les tanks

Ils permettent de stocker le lait dès son arrivée à la fromagerie. Des ferments lactiques et des levains y sont ajoutés pour que le lait mûrissent une quinzaine d'heure, avant d'être utilisé pour la fabrication.

10/ Comment le lait est-il acheminé jusqu'à la fromagerie ?

.....

Le laboratoire

Dès son arrivée à la fromagerie le lait est contrôlé par les chauffeurs laitiers puis par le laboratoire.

11/ Qu'est ce qui est recherché et mesuré pendant ces contrôles ?

.....
.....

La fabrication – 3^{ème} vidéo

12/ Qu'ajoute-t-on au lait fermenté pour qu'il passe d'un état liquide à un état solide ?

.....

13/ Où trouve-t-on cette substance ?

.....

14/ Le lait durcit progressivement. Comment l'appelle-t-on alors ?

.....

15/ Dans quoi sont versés les petits cubes de lait caillé ?

.....

16/ a) Quelle est la forme du Livarot ?

.....

b) Quelle est la forme du Pont l'Evêque ?

.....

Les fromages sont ensuite retournés plusieurs fois et s'égouttent pendant 2 jours. Avant d'être démoulés et plongés dans de la saumure (mélange d'eau et de sel) puis ils seront entreposés dans les caves de la fromagerie, le temps qu'ils s'affinent.

L'affinage – 4^{ème} vidéo

17/ Comment appelle-t-on les caves d'affinage ?

.....

18/ A quoi sert cette étape ?

.....

.....

19/ Combien de temps le Pont l'Evêque et le Livarot restent-ils dans cette cave d'affinage ?

Le Pont l'Evêque :

Le Livarot :

Après l'affinage, les fromages sont triés afin de vérifier qu'ils respectent bien tous les critères de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

L'emballage

20/ L'emballage des fromages répond à 3 critères quels sont-ils ?

.....

.....

.....

21/ A quoi sert l'emballage des fromages ?

.....

Le liage – 5^{ème} vidéo

22/ Qu'est-ce que le liage et à quoi cela sert-il ?

.....

23/ Qu'est-ce que la laïche ?

.....

Durée de fabrication d'un fromage

24/ Depuis l'arrivée du lait à la fromagerie, sa transformation en fromage, l'affinage et l'emballage, combien de temps faut-il pour fabriquer un Livarot et un Pont l'Evêque ?

- Il faut semaines pour fabriquer un Livarot.
- Il faut semaines pour fabriquer un Pont l'Evêque.

La fabrication des fromages AOP de Normandie n'a plus de secret pour toi, maintenant il n'y a plus qu'à y goûter !