

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE - Collège et Lycée

La salle d'accueil – 1^{ère} vidéo

- 1/ En quelle année fut créée la Fromagerie E. GRAINDORGE ?.....
- 2/ Nomme les trois hommes de la famille Graindorge à avoir dirigé la Fromagerie :
-
 -
 -
- 3/ Quels sont les quatre fromages normands fabriqués par la fromagerie E. GRAINDORGE ?
-
 -
 -
 -

Les producteurs de lait – 2^{ème} vidéo

- 4/ Combien de producteurs fournissent leur lait à la fromagerie E. GRAINDORGE ?
- 5/ Pour quelles raisons les producteurs de lait préfèrent avoir des vaches normandes plutôt qu'une autre race ?
-
- 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 mûrisse 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 ?

•

17/ Quelles sont les étapes avant l'affinage des fromages ?

•

•

•

•

L'affinage – 4^{ème} vidéo

18/ Comment appelle-t-on la cave d'affinage ?

.....

19/ A quoi sert cette étape ?

.....

.....

20/ 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 seront triés afin de vérifier qu'ils respectent bien tous les critères de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

L'emballage

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

.....

.....

.....

22/ A quoi sert l'emballage des fromages ?

.....

Le liage – 5^{ème} vidéo

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

.....

24/ Qu'est-ce que la laïche ?

.....

Durée de fabrication d'un fromage

25/ 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 !