

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 ? **En 1910**

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

- **Le Pont l'Evêque**
- **Le Camembert de Normandie**
- **Le Livarot**
- **Le Neufchâtel**

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 ?

La vache normande

4/ Comment la reconnaît-on ?

Elle est marron et blanche et a des tâches autour des yeux, on la surnomme la vache à lunettes.

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

Elle est très appréciée car son lait est riche en matière grasse et matière protéique, il est plus fromageable mais elle produit du lait en moins grande quantité.

6/ De quoi se nourrissent les vaches ? **Les vaches se nourrissent d'herbe et de foin.**

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

8/ A quelle température le lait est-il conservé ? **Le lait est conservé à 4°C.**

9/ Pourquoi le lait doit-il être conservé à cette température ? **Le lait doit être conservé à cette température pour limiter le développement des micro-organismes.**

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 lait est acheminé à la fromagerie par des camions-citernes isothermes.

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 ?

Pendant ces contrôles on s'assure de l'absence de germes pathogènes et d'antibiotiques dans le lait. On mesure également sa teneur en matière grasse et protéique.

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 ?

On ajoute de la présure.

13/ Où trouve-t-on cette substance ?

La présure est une enzyme naturelle qui provient de l'estomac des veaux (la caillette).

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

Le caillé.

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

Le lait caillé est versé dans des moules.

16/ a) Quelle est la forme du Livarot ?

Rond

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

Carré

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 ?

Les hâloirs.

18/ A quoi sert cette étape ? L'affinage permet au fromage de développer ses arômes et son caractère. La croûte du fromage se forme également à cette étape.

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

Le Pont l'Evêque : 1 mois

Le Livarot : 2 mois

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 ?

Protection

Respiration

Esthétique

21/ A quoi sert l'emballage des fromages ?

L'emballage permet de consommer les fromages hors de la région de production.

Le liage – 5^{ème} vidéo

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

Le liage est l'action d'entourer le livarot de 5 tours de laîche. Il permet au fromage de conserver sa forme cylindrique.

23/ Qu'est-ce que la laîche ?

La laîche est du roseau, c'est une plante vivace qui pousse dans des lieux humides.

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 4 semaines pour fabriquer un Livarot.
- Il faut 6 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 !*