

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE - POUR LES CP-CE1-CE2

Salle d'accueil – 1^{ère} vidéo

1/ En quelle année a été créée la fromagerie E. Graindorge ? 1910 1958 1970

2 /Quels sont les quatre fromages normands fabriqués par la fromagerie E. Graindorge ?

•Le Pont L'Evêque

•Le Camembert de Normandie

•Le Livarot

•Le Neufchâtel

Les producteurs de lait – 2^{ème} vidéo

3/ Quelles vaches retrouve-t-on chez Michel et Jacqueline, à la Ferme de la Tuilerie ?



Prim'holstein



Normande



Limousine

4/ La vache Normande a un surnom :

Vache à casquette

Vache à chaussette

Vache à lunettes

5/ De quoi se nourrissent les vaches ?

D'herbe

De lait

De céréales

6/ Combien de fois par jour à lieu la traite des vaches ? **2 fois par jour, le matin et le soir.**

7/ Où est stocké le lait après la traite ?

Dans des bidons

Dans des seaux

Dans un tank

Les cuves

8/ Comment le lait est-il amené à la fromagerie ? **Le lait est transporté par des camions-citernes isothermes.**

Le laboratoire

9/ Quand le lait arrive à la fromagerie les techniciens du laboratoire contrôlent le lait pour ... :
(Plusieurs bonnes réponses)

Voir si le lait est bien blanc

Mesurer la quantité de matières grasses

S'assurer de l'absence d'antibiotiques et de germes pathogènes (mauvaises bactéries)

La fabrication – 3^{ème} vidéo

10/ Quelle est la matière première indispensable pour fabriquer du fromage ? **Le lait**

11/ Qu'ajoute-t-on au lait fermenté pour qu'il passe de l'état liquide à l'état solide ?

Du lactosérum

De l'eau

De la présure

12/ Le lait durcit progressivement, les petits cubes de lait caillé sont versés dans des moules, de quelles formes sont-ils ?

Pour le Livarot ? **Rond**

Pour le Pont-L'Evêque ? **Carré**

Les fromages sont ensuite retournés plusieurs fois et s'égouttent pendant 2 jours. Ils sont démoulés puis salés avant d'être disposés dans les caves de la fromagerie, pour l'affinage.

L'affinage – 4^{ème} vidéo

13/ Comment appelle-t-on les caves d'affinage ? **Les hâloirs**

14/ A quoi sert cette étape ? (Plusieurs réponses)

Former la croûte du fromage

Donner la forme du fromage

Développer les arômes et le caractère du fromage

15/ Combien de temps le Pont l'Evêque et le Livarot restent-ils dans ces caves 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

16/ L'emballage des fromages répond à 3 critères : **Protection**

Respiration

Esthétique

17/ Comment se compose l'emballage du fromage ? D'une boîte en bois de **peuplier** et d'un papier **paraffiné** ou **sulfurisé**.

Le Liage – 5^{ème} vidéo

18/ Qu'est-ce que la laîche ?

Du foin

De la paille

Du roseau

19/ Combien fait-on de tour de laîche pour entourer un Livarot ? **5 tours de laîche**

20/ Quel est le surnom du Livarot ?

Le Colonel

Le Lieutenant

Le Sergent

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