



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 ? **En 1910**
- 2/ Nomme les trois hommes de la famille Graindorge à avoir dirigé la Fromagerie :
 - **Eugène**
 - **Bernard**
 - **Thierry**
- 3/ Quels sont les quatre fromages normands fabriqués par la fromagerie E. GRAINDORGE ?
 - **Le Pont L'Évêque**
 - **Le Camembert de Normandie**
 - **Le Livarot**
 - **Le Neufchâtel**

Les producteurs de lait – 2^{ème} vidéo

- 4/ Combien de producteurs fournissent leur lait à la fromagerie E. GRAINDORGE ? **150 producteurs**
- 5/ Pour quelles raisons les producteurs de lait préfèrent avoir des vaches normandes plutôt qu'une autre race ?
La vache normande 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 ? **Un 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

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

• Retourne

• Egouttage

• Démoulage

• Salage/Lavage

L'affinage – 4^{ème} vidéo

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

Un hâloir.

19/ 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.

20/ 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 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 ?

Protection

Respiration

Esthétique

22/ 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

23/ 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. Cela permet au fromage de conserver sa forme cylindrique.

24/ 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

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 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 !