

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE – Questionnaire 4^e / 3^e

Dans la salle d'accueil – Histoire et patrimoine

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

Explique en une phrase pourquoi la date de création d'une entreprise agroalimentaire peut être un élément important de son identité.

.....

2/ Cite les quatre fromages normands AOP fabriqués par la fromagerie E. Graindorge.

.....
.....

3/ Pourquoi la Normandie est-elle une région particulièrement adaptée à l'élevage laitier ?

.....

Salle de cinéma – Comprendre la filière laitière

4/ Quelles races de vaches retrouve-t-on chez les agriculteurs partenaires ?

- Prim'Holstein
- Normande
- Limousine

Laquelle est la plus adaptée à la fabrication de fromages AOP, et pourquoi ?

.....

5/ La vache Normande est surnommée :

- Vache à casquette
- Vache à chaussette
- Vache à lunettes

Explique l'origine de ce surnom :

6/ De quoi se nourrissent les vaches, et en quoi l'alimentation influence-t-elle la qualité du lait ?

.....

Couloir des tanks – Hygiène et conservation

7/ Le lait est conservé à 6°C. Explique pourquoi cette température est essentielle pour la sécurité alimentaire.

.....

8/ Quels risques apparaîtraient si le lait n'était pas refroidi rapidement après la traite ?

.....

Le laboratoire – Contrôle qualité

9/ Pourquoi analyse-t-on le lait et les fromages ? Donne deux raisons différentes.

.....

Salle de fabrication – Transformation du lait

10/ Quel ingrédient ajoute-t-on au lait fermenté pour qu'il coagule ?

- Lactosérum
- Eau
- Présure

11/ Comment appelle-t-on le lait devenu solide ?

12/ Après découpe du caillé, un liquide apparaît dans les cuves. Comment s'appelle-t-il ?.....

13/ Dans quoi sont versés les petits cubes de caillé ?.....

Le Camembert de Normandie AOP – Domaine de Saint-Loup

14/ Combien de louches sont nécessaires pour mouler un Camembert de Normandie AOP ?

3 – 5 – 7

Les hâloirs – L'art de l'affinage

15/ À quoi sert l'affinage ? (Plusieurs réponses possibles)

- Former la croûte
- Donner la forme
- Développer les arômes

16/ Durée d'affinage :

Pont-l'Évêque :

Livarot :

Du fromage à la boîte – Conditionnement

17/ À quoi sert l'emballage d'un fromage ? Donne deux rôles différents.

.....
.....

18/ En quoi est fabriquée la boîte des fromages ?.....

Le liage du Livarot – Tradition et savoir-faire

19/ Qu'est-ce que la laîche ?

- Foin
- Paille
- Roseau

20/ Combien de tours de laîche entoure un Livarot ?.....

21/ À quoi sert ce liage ?.....

22/ 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 ! Merci de ta visite !