

Nom :

Prénom :

Classe :



## VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE

6<sup>ème</sup>/5<sup>ème</sup>

### Dans la salle d'accueil, dirigez-vous la vache :

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 ?

Livarot

Pont l'Evêque

Camembert de Normandie

Neufchâtel

### Traversez le couloir pour aller en salle de cinéma

3/ Quelles vaches retrouve-t-on chez nos agriculteurs ?



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 ? Les vaches mangent de l'herbe, du foin, de l'ensilage, des céréales.

→ L'alimentation influence le goût, la composition et la qualité du lait.

### Dans le couloir suivant, vous passerez à côté des tanks de la fromagerie où est stocké le lait à 6°C

6/ Pourquoi le lait est conservé à cette température ? pour ralentir le développement des bactéries et garantir la sécurité alimentaire.

### Le laboratoire : les analyses sur le lait et les fromages

👁️ A droite, le lait circule des cuves vers les bassines en salle de fabrication par des tuyaux

👁️ A gauche, le laboratoire permet d'analyser le lait et les fromages

7/ Pourquoi faut-il analyser le lait et les fromages ? • vérifier la **qualité sanitaire** • contrôler la **composition** (matière grasse, protéines...) • garantir le respect du **cahier des charges AOP**

### La fabrication : précision, rigueur et savoir-faire

8/ 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

9/ Comment nomme-t-on le lait quand il est devenu solide ? *Le lait solide s'appelle le caillé.*

👁 Le lait solide est ensuite tranché en cubes

10) Que voyez-vous alors apparaître dans les cuves ? *Le liquide qui apparaît est le lactosérum (ou petit-lait).*

👁 Le liquide est aspiré par des pompes

11) Dans quoi sont versés les petits cubes de lait solide ? *Les cubes de caillé sont versés dans des moules.*

12) Quelle est la forme des moules des fromages actuellement fabriqués et donc de quel fromage s'agit-il ?

.....Ronde pour le Livarot et Carrée pour le Pont l'Evêque.....

### Le Camembert de Normandie AOP – Domaine de Saint-Loup

13/ Combien de louches sont nécessaires pour mouler un Camembert de Normandie AOP ? (Entoure la bonne réponse)

3

5

7

### Les hâloirs : le temps et l'expertise de l'affinage

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-t-ils dans ces caves d'affinage ?

Le Pont l'Evêque : ...au moins 18 jours.....

Le Livarot : .....au moins 21 jours.....

Après l'affinage, les fromages sont triés afin de vérifier qu'ils respectent bien tous les critères de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

### Du fromage à la boîte : le dernier geste du savoir-faire

16) A quoi sert l'emballage des fromages ? • **protéger le fromage** • **conserver ses qualités** • **informer le consommateur**

17) En quoi est fabriquée la boîte des fromages ? en bois de peuplier

### Le liage du Livarot : un geste emblématique et ancestral

18/ Qu'est-ce que la laîche ?     Du foin     De la paille     Du roseau

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

20/ A quoi cela sert-il ? *Le liage sert à maintenir le fromage pendant l'affinage et fait partie de son aspect traditionnel.*

21/ Quel est le surnom du Livarot ?

Nom :

Prénom :

Classe :

- Le Colonel**     Le Lieutenant     Le Sergent



### Pour aller plus loin :

22/ Qui est Marie Harel (1762-1844) ? Marie Harel est une agricultrice Inventrice du camembert avec l'abbé Charles-Jean Bonvoust.

23/ Que signifie AOP : ...Appellation d'Origine Protégée.....

24) Reliez les étapes dans un ordre chronologique ?

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> Le salage             |
| 2 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> La collecte           |
| 3 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> Le tri                |
| 4 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> L'emballage           |
| 5 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> L'affinage en hâloirs |
| 6 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> L'égouttage           |
| 7 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> Le moulage            |
| 8 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> La préparation        |
| 9 <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/> Le démoulage          |
| 10 <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> L'affinage en boites  |

*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 pour ta visite !*

