

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE

6^{ème} / 5^{ème}

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 ?

.....
.....
.....
.....

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 ?

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 ?

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 ?

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 est ensuite tranché en cubes

10) Que voyez-vous alors apparaître dans les cuves ?

👁 Le liquide est aspiré par des pompes

11) Dans quoi sont versés les petits cubes de lait solide ?

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

.....

.....

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-ils dans ces caves d'affinage ?

Le Pont l'Evêque :

Le Livarot :

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 ?

17) En quoi est fabriquée la boîte des fromages ?

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 ?

20/ A quoi cela sert-il ?

21/ Quel est le surnom du Livarot ?

Le Colonel Le Lieutenant Le Sergent



Nom :

Prénom :

Classe :

Pour aller plus loin :

22/ Qui est Marie Harel (1762-1844) ?.....

23/ Que signifie AOP :

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 !

