

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE

POUR LES CM1-CM2

Un savoir-faire normand vivant, transmis depuis plus d'un siècle

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

2/ La fromagerie produit les 4 fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie, quels sont-ils ?

- Livarot
- Pont l'Evêque
- Camembert de Normandie
- Neufchâtel

Les producteurs : au cœur de la qualité

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



Prim'holstein



Normande



Limousine

4/ Comment la reconnaît-on ? elle a des lunettes autour des yeux

5/ Pourquoi les agriculteurs apprécient-ils cette race de vache ?

Car son lait est riche en matière grasse et matière protéique

6/ De quoi se nourrissent les vaches ?



7/ Quel est le nom de la cuve où le lait est stocké à la ferme ? tank

8/ A quelle température le lait est-il conservé ? Entre 4 et 6°C

Le laboratoire

Dès son arrivée à la fromagerie le lait est contrôlé par les chauffeurs laitiers puis par le laboratoire.

9/ Qu'est-ce que nous recherchons lors de ces analyses ?

- 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

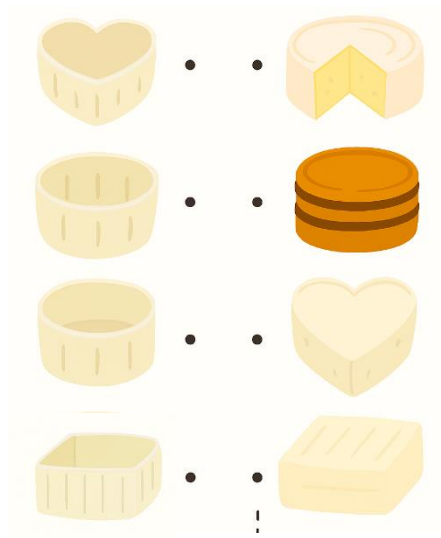
10/ Qu'ajoute-t-on au lait fermenté pour qu'il passe d'un état liquide à un état solide ?

Du lactosérum De l'eau De la présure

11/ Le lait durcit progressivement. Comment l'appelle-t-on alors ? *Le lait solide s'appelle le caillé.*

12/ Dans quoi sont versés les petits cubes de lait caillé ? *Les cubes de caillé sont versés dans des moules.*

13/ Relie le bon moule au bon fromage :



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.

Le Camembert de Normandie AOP – Domaine de Saint-Loup (4^{ème} vidéo)

14/ 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

15/ 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

16/ Combien de temps le Pont l'Evêque et le Livarot restent-ils dans cette cave 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

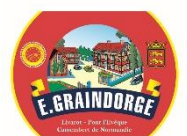
17/ A quoi sert l'emballage des fromages ?

- **protéger** le fromage
- **conserver** ses qualités
- **informer** le consommateur

Le liage du Livarot : un geste emblématique et ancestral

18/ Qu'est-ce que la laîche ?

- Du foin De la paille Du roseau



Nom :

Prénom :

Classe :

19/ Combien fait-on de tour de laïche pour entourer un Livarot ?

3

5

7

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 !

Pour aller plus loin :

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

22/ Que signifie AOP : Appellation d'Origine Protégée

23/ 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 |

