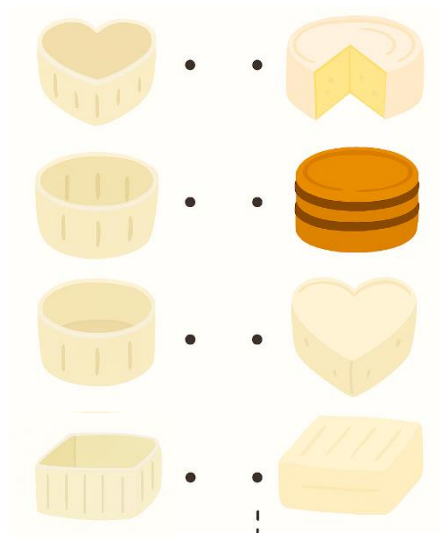




- 11/ Le lait durcit progressivement. Comment l'appelle-t-on alors ? .....
- 12/ Dans quoi sont versés les petits cubes de lait caillé ? .....
- 13/ Relie le bon moule au bon fromage :



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<sup>ème</sup> 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 : .....      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**

17/ A quoi sert l'emballage 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



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) ?.....

22/ Que signifie AOP : .....

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  |

