

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE POUR LES CP-CE1-CE2

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 / Trouve l'intrus : Parmi ces fromages, lequel n'est pas fabriqué à Graindorge ? (Barre la bonne réponse)

a) **Livarot**

b) Roquefort

c) **Pont-l'Évêque**

Les producteurs : au cœur de la qualité

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 ? entoure la bonne réponse



6/ Combien de fois par jour à lieu la traite des vaches ? 2 fois

7/ Où est stocké le lait après la traite ?

Dans des bidons

Dans des seaux

Dans un tank

La fabrication : précision, rigueur et savoir-faire

8/ Quelle est la matière première indispensable pour fabriquer du fromage ?

LE LAIT

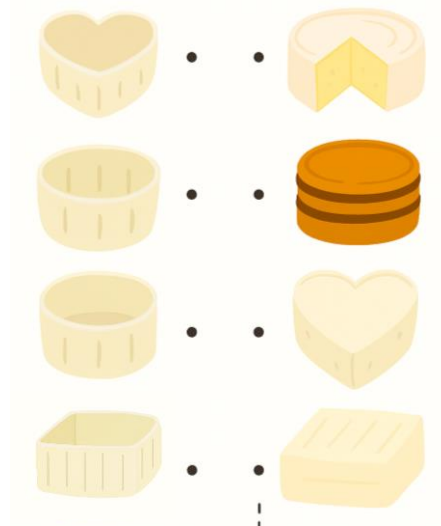
9/ Qu'ajoute-t-on pour que le lait passe de l'état liquide à l'état solide ?

Du lactosérum

De l'eau

De la présure

10/ 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

11/ 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

12/ 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

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

13/ Dans quoi met-on les fromages (entoure la bonne réponse)



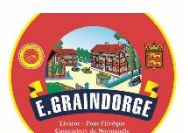
Le liage du Livarot : un geste emblématique et ancestral

14/ Qu'est-ce que la laîche ?

Du foin

De la paille

Du roseau



Nom :

Prénom :

Classe :

15/ Combien fait-on de tour de laîche pour entourer un Livarot ?

3

5

7

16/ 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 !

