



www.produits-laitiers.com

LES PRODUITS LAITIERS : Les fromages

But de l'activité :

Identifier les différentes origines des fromages

Expliquer la fabrication d'un fromage

Classer les fromages selon la technique de fabrication

FT : Proportionner les fromages selon la forme

MME LEFEBVRE

NOM :
Prénom :
Date :

Mme LEFEBVRE
Les produits laitiers
Page 1

Situation professionnelle :

Un conseiller culinaire du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) interviendra ce vendredi pour une information intitulée "Les produits laitiers en cuisine".

A cette occasion, le conseiller utilisera vos connaissances des fromages afin de préparer avec vous les recettes suivantes (voir fiches jointes) :

*Crème de Maroilles sur tarte de nougatine café et endive caramélisée

*Eclairs fromagers au craquelin de Comté garnis à la crème de St-Nectaire ou de Brillat-Savarin

*Carré frais aux herbes fraîches condiment de tomates gaufres de pomme de terre

1- Fromage, vous avez dit fromage ... ?

Identifier les différentes origines des fromages

1*1* Surligner le nom des fromages cités dans la situation de départ :

Le fromage est un aliment obtenu par la coagulation de lait cru ou pasteurisé ou de produits laitiers (ex : la crème).

L'origine des fromages dépend de la variété de lait utilisé ou du mélange de laits utilisé pour la fabrication. Le lait peut provenir de 4 animaux :

1*2* Compléter le nom des 4 animaux donnant du lait :

 album.aufeminin.com	 fouillez-tout.com	 fr.dreamstime.com	 indiansamourai.com
-----	-----	-----	-----

NOM :
Prénom :
Date :

Mme LEFEBVRE
Les produits laitiers
Page 2

2 Maroilles, Camembert, Carré frais ... ?

Expliquer la fabrication d'un fromage

Classer les fromages selon la technique de fabrication



Devant l'ordi !...

2*1*Se connecter au site des produits laitiers du CNIEL :

<http://www.produits-laitiers.com/>

Ouvrir la page du fromage à partir de l'onglet des produits laitiers.

Répondre aux questions suivantes de la page suivante :

The screenshot shows the website 'Les produits laitiers' with the following elements:

- Logo: 'Les produits laitiers' with the tagline 'N'OUBLIONS PAS LE PLAISIR'.
- Navigation bar: 'À la une', 'Les produits laitiers', 'Alimentation et santé', 'Cuisine et recettes', 'La filière laitière'.
- Dropdown menu for 'Le fromage':
 - Le fromage, son circuit de fabrication
 - L'étiquetage du fromage
 - Un monde de fromage
 - Recettes avec des fromages
- Main content area: A large image of a man and a woman smiling while eating cheese. Text overlay: 'LE CHIFFRE DU MOIS : 25,9 KG' and '29.01.2016 / LES PRODUITS LAITIERS'.
- Right sidebar: 'Les âgés : des besoins alimentaires' and 'L'accord du mois : autour du cantal' with '25.01.2016 / CUISINE ET RECETTES'.
- Footer: 'TOUTES LES ACTUALITÉS →'.

2*2*A partir de la page "le fromage, son circuit de fabrication", **compléter** les étapes de la fabrication du fromage :



(**Attention** : Les informations du tableau correspondent à un résumé de la page du site. Le but de l'exercice n'est donc pas de recopier la page mais d'y extraire des informations).

NOM :
Prénom :
Date :

Mme LEFEBVRE
Les produits laitiers
Page 3

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages est parfois pasteurisé :

*Pasteurisation :

Technique dont le but est d'éliminer le lait de certains _____
_____ indésirables.

Le lait est ainsi chauffé pendant ___ secondes à ___°C entre deux plaques chauffantes.

Etapes de fabrication	Réaction lors des étapes de fabrication
Le -----	Coagulation du lait sous l'action d'une enzyme : _____ (issue de l'estomac de la vache) et/ou de ferments lactiques. On obtient du lait _____.
Le -----	Selon la _____ souhaitée, le lait caillé est placé dans différents moules
L' -----	Séparation du _____ / _____ _ afin d'augmenter la durée de conservation. Obtention des fromages frais et blancs à cette étape.
Le -----	Incorporation de _____ (fin ou dans un bain de saumure saturé). Le _____ permet : *De maîtriser le développement des micro-organismes *D'augmenter la conservation *Donne du goût au fromage
L' -----	Période de _____ du fromage qui donne le goût et l'odeur aux fromages qui dure de quelques jours à quelques mois selon le fromage. Température, humidité et aération contribuent à cette phase.

Les fromages sont classés en 8 familles en fonction de leur technique de fabrication :

2*3*A partir de la page "le fromage", **retrouver** le nom des familles correspondant aux explications :

 **Attention** : Les familles de fromages du tableau ne sont pas présentés dans le même ordre et les informations du tableau correspondent à un résumé de la page du site : Le but de l'exercice n'est donc pas de recopier la page mais d'y extraire des informations).

2*4***Découper** puis **coller** les illustrations correspondants aux fromages (illustrations sur la page suivante) :
(Vous pouvez vous aider de google image)

Famille de fromages	Explications - Exemples et illustrations
----- ----- ----- -----	Pas d'affinage Texture onctueuse et fondante Contient beaucoup d'eau Ex : Billy cendré – Aligot - Carré frais
----- ----- -----	Texture et goût très différents selon l'origine Lait de chèvre cru ou pasteurisé Ex : Chavrou - Picodon
----- ----- -----	Obtenu par fonte d'un ou plusieurs fromages (procédé industriel) Ex : Samos - Société crème

NOM :
Prénom :
Date :

Mme LEFEBVRE
Les produits laitiers
Page 5

<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>Affinage maîtrisé Croûte blanche, texture duveteuse Pâte souple et onctueuse Ex : Brin de paille – Brique - Brillat savarin</p>
<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>Odeur forte au goût moins marqué Croûte humide de couleur orangée et pâte de couleur ivoire Ex : Maroilles – Livarot</p>
<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>Fromage à ouverture (trou) Finesse et arôme fruitée Texture tendre, moelleuse ou ferme Ex : Beaufort – Comté - Fol epi</p>
<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>A base de lait de vache ou de brebis Saveur et arôme dues à la croûte (épaisse selon la durée d'affinage) Nom souvent issu des Abbayes Ex : Reblochon - St Nectaire</p>
<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>Souvent d'origine des régions montagneuses Moisissure interne Ex : Bresse bleu - St Agur</p>



NOM :
 Prénom :
 Date :

Mme LEFEBVRE
 Les produits laitiers
 Page 7

2*5*Indiquer le nom de la famille d'appartenance des fromages du tableau suivant :

Illustration	Nom du fromage	Nom de la famille du fromage
	Emmental râpé	
	Pont l'évêque	
	Kiri	
	Port Salut	
	Neufchâtel	
	Roquefort	
	Rocamadour	
	Apéricubes	

NOM :
Prénom :
Date :

Mme LEFEBVRE
Les produits laitiers
Page 8