



[www.produits-laitiers.com](http://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 a blue header. The main navigation bar includes 'À la une', 'Les produits laitiers', 'Alimentation et santé', 'Cuisine et recettes', and 'La filière laitière'. A secondary navigation bar lists categories: 'Actualités', 'Diversité des produits', 'Le lait', 'La crème', 'Le beurre', 'Le fromage', and 'Les yaourts'. The 'Le fromage' dropdown menu is open, showing options: 'Le fromage, son circuit de fabrication', 'L'étiquetage du fromage', 'Un monde de fromage', and 'Recettes avec des fromages'. Below the navigation, there is a large image of a man and a woman smiling while eating cheese. Text overlays include 'LE CHIFFRE DU MOIS : 25,9 KG' and 'L'accord du mois : autour du cantal'. The date '29.01.2016 / LES PRODUITS LAITIERS' is visible at the bottom left.

**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 <b>Ex : Billy cendré – Aligot - Carré frais</b>
----- ----- -----	Texture et goût très différents selon l'origine Lait de chèvre cru ou pasteurisé <b>Ex : Chavrou - Picodon</b>
----- ----- -----	Obtenu par fonte d'un ou plusieurs fromages (procédé industriel) <b>Ex : Samos - Société crème</b>

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  <b>Ex : Brin de paille – Brique - Brillat savarin</b></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  <b>Ex : Maroilles – Livarot</b></p>
<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>Fromage à ouverture (trou)          Finesse et arôme fruitée          Texture tendre, moelleuse ou ferme  <b>Ex : Beaufort – Comté - Fol epi</b></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  <b>Ex : Reblochon - St Nectaire</b></p>
<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>Souvent d'origine des régions montagneuses          Moisissure interne  <b>Ex : Bresse bleu - St Agur</b></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