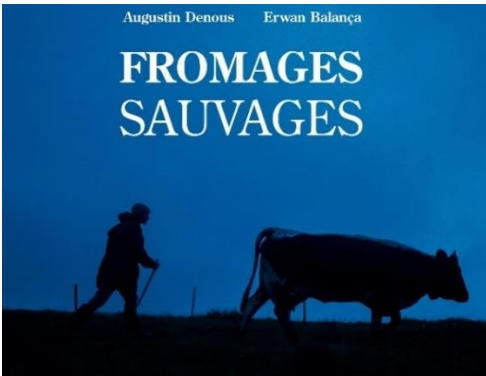


**1 MISE EN ROUTE**

1/ Observez les photos suivantes. Quel voyage gastronomique allons-nous faire aujourd'hui ?



1

2/ Voici une présentation de la Fourme d'Ambert. Écoutez le reportage. Remettez dans l'ordre les grandes caractéristiques évoquées par Augustin Denous :



3/ Réécoutez le reportage et répondez ensuite aux questions suivantes en entourant la bonne réponse !

<p>Traditionnellement, la fourme d'Ambert est un fromage produit</p> <p>a. à Roquefort. b. dans l'Aveyron. c. en Auvergne.</p>	<p>Ce fromage est fabriqué à partir de lait de vache</p> <p>a. cru. b. pasteurisé. c. thermisé.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4/ Retrouvez l'origine de chaque race de vache mentionnée dans le reportage :

- Races bovines**
- La Prim'Holstein A ●
  - La Salers B ●
  - L'Aubrac C ●

- Origine géographique**
- 1 ● L'Auvergne
  - 2 ● La Hollande
  - 3 ● L'Aveyron

**2 BOITE À OUTILS**

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils.

**POUR PRÉSENTER LES PARTICULARITÉS D'UN FROMAGE RÉGIONAL**

**Décrire un fromage**

**Pour présenter les origines :**

- ➔ Raconter l'histoire de
- ➔ L'origine même
- ➔ L'un des premiers fromages qu'on a fabriqué
- ➔ Emblématique
- ➔ Un fromage traditionnel d'Auvergne
- ➔ Le \_\_\_\_\_ auvergnat

Ex : \_\_\_\_\_

**Pour décrire le type de fromage :**

- ➔ Un fromage type **Roquefort** = un fromage à pâte persillée, un fromage \_\_\_\_\_
- ➔ Un fromage à pâte molle
- ➔ Un fromage à pâte dure
- ➔ Un fromage frais

**Détailler la fabrication d'un fromage**

**Pour présenter les matières premières :**

- ➔ Un fromage au lait de vache
- ➔ Un fromage au lait de chèvre, un fromage au lait de brebis
- ➔ Le lait \_\_\_\_\_ ≠ le lait pasteurisé
- ➔ La vache Prim'Holstein, la vache Salers, la vache Aubrac
- ➔ Une vache extrêmement productive

Ex : \_\_\_\_\_

**Pour présenter un processus de fabrication :**

- ➔ La fabrication au lait pasteurisé
- ➔ Un fromage \_\_\_\_\_ très peu de temps, le temps d'affinage d'un fromage
- ➔ Un fromage qui a une longue durée d'affinage (entre 9 et 24 mois)
- ➔ Une fabrication \_\_\_\_\_ ≠ une fabrication artisanale

Ex : \_\_\_\_\_

2

**3 EXERCICE**

À deux, vous piochez à tour de rôle une carte qui présente un fromage. En utilisant les mots de la boîte à outils, donnez le plus d'informations possibles sur ce fromage (type de fromage, processus de fabrication, durée de l'affinage, origine...). Vous pouvez faire des hypothèses ! Vérifiez ensuite avec les informations au dos des cartes.



	<p><b>Le Sainte-Maure de Touraine</b></p>	<p><b>Le Sainte-Maure de Touraine</b>  <b>Fabrication traditionnelle :</b> lait cru de chèvre  <b>Type de fromage :</b> fromage à pâte molle  <b>Affinage :</b> minimum 10 jours  <b>Origine :</b> Touraine (Centre-Val de Loire)</p>
	<p><b>Le brie</b></p>	<p><b>Le brie</b>  <b>Fabrication traditionnelle :</b> lait cru de vache  <b>Type de fromage :</b> fromage à pâte molle  <b>Affinage :</b> minimum 3 semaines (6 à 8 semaines pour arriver à maturité)  <b>Origine :</b> Champagne, Ile-de-France (Grand Est, Ile-de-France)</p>
	<p><b>Le munster</b></p>	<p><b>Le munster</b>  <b>Fabrication traditionnelle :</b> lait cru de vache  <b>Type de fromage :</b> fromage à pâte molle  <b>Affinage :</b> 21 jours  <b>Origine :</b> Alsace, Vosges (Grand Est)</p>
	<p><b>Le comté</b></p>	<p><b>Le comté</b>  <b>Fabrication traditionnelle :</b> lait cru de vache  <b>Type de fromage :</b> fromage à pâte dure  <b>Affinage :</b> 4 mois minimum  <b>Origine :</b> Franche-Comté (Bourgogne-Franche-Comté)</p>
	<p><b>Le roquefort</b></p>	<p><b>Le roquefort</b>  <b>Fabrication traditionnelle :</b> lait cru de brebis  <b>Type de fromage :</b> fromage à pâte persillée  <b>Affinage :</b> 3 mois minimum  <b>Origine :</b> Aveyron (Aquitaine- Midi Pyrénées)</p>
	<p><b>La brousse du rove</b></p>	<p><b>La brousse du rove</b>  <b>Fabrication traditionnelle :</b> lait cru de chèvre  <b>Texture :</b> fromage frais  <b>Affinage :</b> sans affinage  <b>Origine :</b> Bouches du Rhône, Var, Vaucluse (Provance- Alpes -Côte d'Azur)</p>

**4 EN SITUATION !**

Vous participez au salon international des fromages de qualité. En tant qu'exposant.e, vous présentez un fromage de votre choix. Il peut s'agir d'un fromage produit ou apprécié dans votre pays. Vous présentez le type de fromage, ses origines, le mode de fabrication, etc.

Les visiteurs s'informent, posent des questions, comparent les fromages entre eux.