

05.1.. Eléments obtenus après caillage.

..

05.2.. Pour ces 5 fromages indiquez l'origine du lait et la région de production.

	Les Fromages	Brebis	Chèvre	Vache	Région de production
1	Munster Géromé				
2	Laguiole				
3	Rocamadour				
4	Saint Nectaire				
5	Salers				

05.3.. Les fromages, notamment ceux réalisés à partir de lait cru, peuvent être porteurs d'une bactérie qui entraîne une maladie infectieuse chez l'homme pouvant être mortelle.

Cochez le nom de cette bactérie.

- La douve
 La listéria
 La trichine
 Le ténia
 Le toxoplasme

05.4.. Cochez le Brie qui a le plus petit diamètre.

- Le Brie de Coulommiers
 Le Brie de Meaux
 Le Brie de Melun

05.5.. La Cancoillotte est :

- Une danse folklorique du Centre de la France
 Une spécialité fromagère de Franche-Comté
 Une faisselle en forme de petit panier

05.6.. Je suis une Normande avec mon lait on fabrique ?



- a) Le Pont l'Evêque
b) Le Munster
c) Le Salers

05.7.. Quel est le fromage de brebis ayant bénéficié le premier de l'A.O.C. ?

05.8.. Quel est ce soin apporté à certains fromages comme l'époisses, le reblochon, ou le munster ?