



07.01.. Quel est ce fromage de la région d'Aquitaine, qui malgré son nom n'est pas fabriqué dans une abbaye ?

07.2.. Comment se nomme l'inventeur du conditionnement du fromage camembert, boîte en bois qui lui permit de voyager et d'obtenir à la fin du siècle dernier le succès qu'on lui connaît aujourd'hui?

07.3.. En quelle année la fabrication de certains fromages fut-elle protégée par l'attribution de la distinction A.O.C. (sigle de l'appellation d'origine contrôlée) ?

.. 1958

.. 1973

.. 2001



07.4.. Je suis le seul A.O.C de la région des Pyrénées, quel est mon nom ?  
.. l'Ossau-Iraty

07.5.. Comment l'éleveur donne-il une forme au fromage ?

a) ..

b) ..

07.6.. Les fromages à pâte persillée sont découpés, parfois brassés après le caillage, puisensemencés de moisissure bleue. Quelle est la composition de cette moisissure ?

07.7.. Certains fromages présentent une croûte blanche appelée "croûte fleurie". Comment obtient-on cet aspect extérieur ?

07.8.. Que signifie ce sigle sur l'emballage d'un fromage ?

