

05.1.. Eléments obtenus après caillage.

.. Le caillé

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			OUI	Alsace / Vosges (Lorraine)
2	Laguiole			OUI	Auvergne
3	Rocamadour		OUI		Sud Ouest
4	Saint Nectaire			OUI	Auvergne
5	Salers			OUI	Auvergne

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'Évêque

b) Le Munster

c) Le Salers

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

.. Le roquefort

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

.. Le lavage, le brossage de la croûte à l'eau ou à l'eau de vie.