

14.1.. Citer les quatre étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.

- a).. le caillage du lait grâce à l'addition de présure ;
- b).. l'égouttage ;
- c).. le moulage ;
- d).. l'affinage en cave plus ou moins long suivant la forme et le type de fromage de chèvre.

14.2.. Les fromages de chèvre sont-ils tous affinés ?

Non, les fromages de chèvre frais ne sont pas affinés.

14.3.. Citer les A.O.C. des fromages de chèvre.

Rocamadour ; Pouligny Saint Pierre ; Chabichou du Poitou ; Selle-sur-Cher ; Sainte Maure de Touraine ; Pélardon ; Crottin de Chavignol ; Picodon de la Drome, le Chevrotin, le Mâconnais

14.4.. Donner le lieu de production pour chaque fromage de chèvre A.O.C.

- a).. Rocamadour / Sud Ouest - Lot
- b).. Chabichou du Poitou / Centre
- c).. Crottin de Chavignol / Val de Loire
- d).. Pouligny Saint Pierre / Val de Loire
- e).. Sainte Maure de Touraine / Val de Loire
- f).. Selles sur Cher / Val de Loire
- g).. Valençay / Val de Loire
- h).. Pélardon / Languedoc ou Cévennes
- i).. Picodon de la Drome / Vallée du Rhône.
- j).. Mâconnais / Bourgogne
- k).. Banon / Provence

14.5.. Quel est le fromage de chèvre de Provence entouré de feuilles de châtaignier ?

Le Banon de Provence est un fromage dont la croûte est légèrement parfumée par une feuille de châtaignier.

14.6.. Dans quelle région sont produit la majorité des fromages de chèvre français.

Un grand nombre de fromages de chèvre sont produits dans la Vallée de la Loire et le Centre.

14.7.. Quel est le fromage de chèvre à A.O.C. produit en Corse ?

Le fromage corse A.O.C. est le Broccio, mais il est bien souvent réaliser avec du lait de brebis également.

14.8.. Quel est le fromage de chèvre à A.O.C. qui se présente sous forme de pyramide ?

Le Pouligny Saint Pierre est un fromage dont le moule est en forme de pyramide.