

15.1.. Ce fromage tirerait son nom du terme berrichon « crot » qui signifie « trou ». Etaient ainsi appelés les lieux au bord des rivières où les femmes lavaient leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui en firent d'abord des lampes à huile puis des moules à fromages pour l'égouttage du caillé. « Crot ». Quel est ce fromage ?

.. Le crottin de Chavignol ou Chavignol

15.2.. Ce fromage de Haute-Savoie, à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche.

.. Le Chevrotin

15.3.. Ce fromage est idéalement accompagné par les vins suivants : Pouilly Vinzelle ; Pouilly Loché ; Saint Véran. Quel est-il ?

.. Le mâconnais

15.4.. Le nom de ce fromage des Cévennes dériverait de "pèbre" (poivre) de par le goût piquant du fromage.

.. Le pèlardon

15.5.. Ce fromage savoureux bénéficie de deux méthodes d'affinage suivant sa situation sur les berges du Rhône. Citez-le ?

.. Le picodon

15.6.. Ce fromage de chèvre est le premier à obtenir l'AOC. Quel est-il ?

.. Le pouligny saint pierre

15.7.. Les pèlerins pour Saint Jacques de Compostelle, appréciaient ce fromage. Quel est-il ?

.. Le rocamadour

15.8.. Le chabichou a été laissé dans le Poitou après la Victoire de Charles Martel à Poitiers. Donnez l'origine de l'armée vaincue ?
Ce sont les Sarrazins au 8^{ème} siècle, qui ont offert ce savoir faire avec l'élevage des chèvres. Le mot arabe chebli (chèvre) aurait donné chabi, puis chabichou.