

Le P'tit Agric

Le journal pédagogique des 7-11 ans

Janvier
2023

Connais-tu vraiment le fromage ?



Page 3

**Les fromages
de France**

Page 4

**Les fromages
dans le monde**

Page 5

**D'où vient
l'odeur du
fromage ?**

Page 8

**Comment
fabrique-t-on
du fromage ?**

Qui suis-je ?

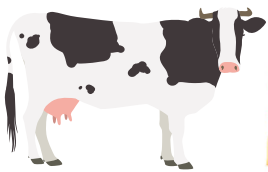
- ✓ Je suis une source de calcium
- ✓ Je suis une spécialité française
- ✓ Je ne sens pas toujours très bon
- ✓ Je viens du lait de différents animaux
- ✓ Les bactéries aident à ma conception



Le sais-tu ?

En France, il existe plus de **1200** variétés de fromage ! Une grande diversité reconnue dans le monde entier.

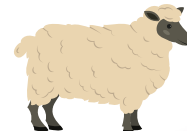
Le fromage



Fromage de vache



Fromage de chèvre



Fromage de brebis

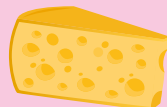
Un fromage, une recette !

Relie le fromage qui compose le plat.

Solution page 8



Bûche de chèvre



Emmental



Feta (Fromage de brebis)



Comté, Gruyère, Beaufort



Reblochon



Salade grecque



Tartiflette



Tartine au chèvre



Gratin



Fondue savoyarde



Un peu d'Histoire-Géographie

Les origines du fromage sont si vieilles qu'il est difficile de déterminer une date exacte. Elles remonteraient à 7000 ou 8000 ans avant Jésus Christ. On a découvert des urnes à fromage dans les sépultures des pharaons et ce sont les Romains qui ont inventé les presses pour améliorer la qualité des fromages !



Mais comment a été créé le premier fromage ?

À l'époque, le lait était transporté dans des vessies d'animaux qui servaient de grand bocal. Or les vessies contiennent de la présure (une enzyme naturelle) qui transforme le lait en une matière solide : le fromage !

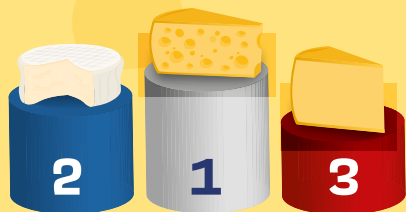
Et comme le lait ne se conserve pas très longtemps, le fromage permettait de ne pas le perdre !

Les fromages de France les plus connus



Le sais-tu ?

Les Français sont les plus gros consommateurs de fromage au monde. **26 kilos de fromage par Français et par an !**



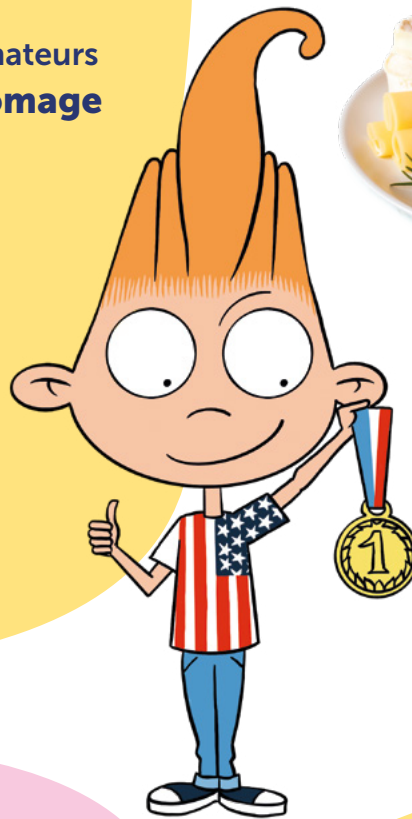
Les fromages les plus consommés en France sont :

1. **Emmental**
2. **Camembert**
3. **Raclette**



Mais la France n'est pas le plus gros producteur de fromage au monde.

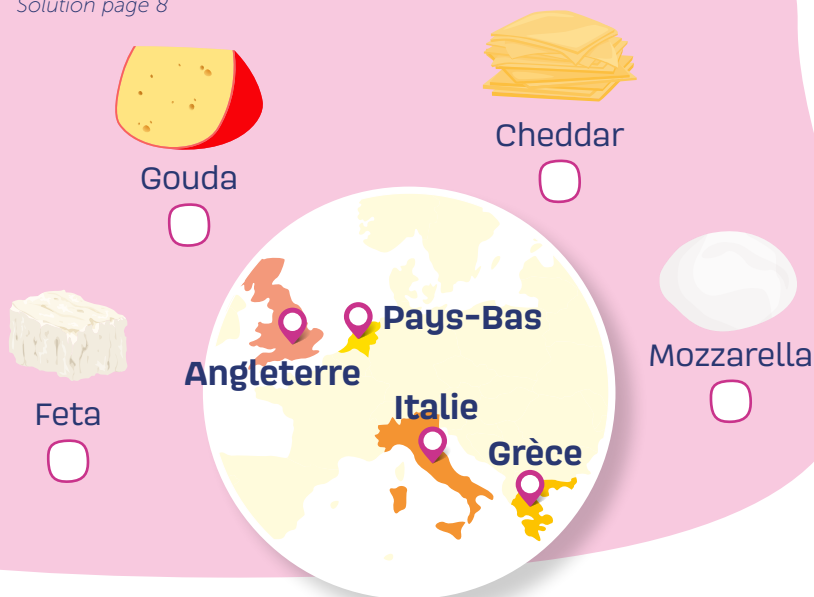
Ce sont les États-Unis qui sont numéro 1 !



Les fromages dans le monde

Relie le fromage au pays où il est fabriqué.

Solution page 8



Sais-tu qu'il existe un fromage avec des vers dedans ?

Il s'agit du **Casgiu Merzu**, un fromage corse.

Ça veut dire "fromage pourri" en corse !



Sciences-Santé

Le fromage, un super produit riche en CALCIUM

Les produits laitiers : lait, yaourt, fromage... sont riches en calcium. On considère qu'une **portion de produit laitier** pour un enfant entre 3 et 11 ans **doit apporter environ 200 mg de calcium** soit, pour avoir une idée, un verre moyen de lait (ou un petit bol), un yaourt nature, 20 g d'emmental, 3 petits-suisse, 50 g de camembert (soit 1/5^e de camembert). **Il est recommandé de consommer 3 à 4 portions environ par jour***.



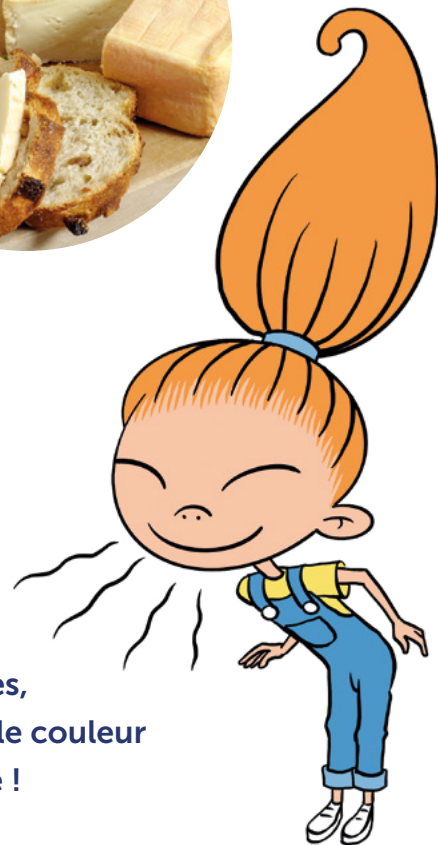
Le sais-tu ?

Ce sont les bactéries lactiques qui transforment le lait en fromage, produisent les saveurs, modifient la texture et la durée de conservation.

Le fromage peut être pasteurisé ou au lait cru.

Quelle est la différence ?

Pour obtenir un fromage pasteurisé, le lait est chauffé.

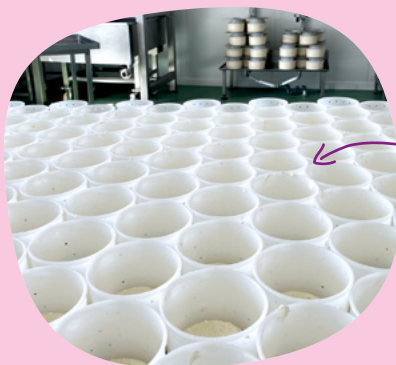


D'où vient l'odeur du fromage ?

Si les fromages sentent aussi fort, c'est parce qu'ils sont issus d'un **processus de fermentation**. L'un de ces micro-organismes qui répand le plus d'odeurs est le « **ferment du rouge** ».

Cette bactérie est utilisée pour de nombreux fromages : maroilles, livarot, pont-l'évêque, munster. Elle donne à leur croûte une belle couleur orangée, ainsi que des odeurs de chocolat... mais aussi de soufre !

La fabrication du fromage en 4 étapes



1. Le caillage

Le lait des animaux caille grâce à l'action de la présure et des ferments lactiques qui sont des bactéries.



2. L'égouttage

Le lait caillé est égoutté pour évacuer le « petit lait » et pour donner du fromage frais.

3. Le moulage

Pour les autres fromages, on les dépose dans un moule. Une fois démoulé, il est salé.



4. L'affinage

Le fromage est ensuite déposé en cave. Il mûrit, c'est-à-dire qu'il « se repose » pour prendre son goût, sa texture. La température et l'humidité y sont contrôlées. La durée d'affinage varie selon les familles de fromage.



Salut, moi c'est François !

J'ai 26 ans et je suis devenu agriculteur il y a 3 ans, à Epiniac, en Bretagne. Chez moi, l'agriculture c'est une histoire de famille. Mes parents, ma sœur et ma compagne travaillent aussi sur la ferme !

Nous avons **100 VACHES LAITIÈRES** de deux races différentes : des **MONTBÉLIARDES** et des **PRIM'HOLSTEIN**.



Nous avons un robot de traite qui est très apprécié des vaches : elles peuvent se faire traire quand elles veulent. Et du coup, j'ai plus de temps pour **TRANSFORMER UNE PARTIE DU LAIT EN FROMAGES !** Il y en a pour tous les goûts : fromage frais pour l'apéritif, fromages affinés, fromage blanc et même raclette ! D'ailleurs c'est mon plat préféré car il est hyper convivial et gourmand. On peut le déguster en famille ou entre amis et varier les plaisirs en fonction des recettes : raclette du père François nature, au poivre, à l'ail des ours, à l'échalote ou à la moutarde. J'adore mon métier car je vois mes animaux tous les jours. Je suis souvent dehors, dans la nature, et je trouve ça génial de fabriquer du fromage depuis un tout petit brin d'herbe ! Et toi, tu connais un agriculteur qui fait du fromage ?



Vrai ou Faux ?

Coche les bonnes cases ! *Solution page 8*

- 1 ▶ La France est le premier producteur de lait au monde
- 2 ▶ Il existe 150 sortes de fromages en France
- 3 ▶ Chaque Français mange en moyenne 26 kg de fromage par an
- 4 ▶ Le fromage a été découvert en Chine
- 5 ▶ Le lait n'est pas forcément chauffé pour faire du fromage
- 6 ▶ Le lait utilisé pour faire du fromage peut venir de la chèvre
- 7 ▶ La France est le seul pays au monde à fabriquer du fromage
- 8 ▶ Le fromage servait à l'époque pour conserver le lait
- 9 ▶ C'est le processus de fermentation qui donne l'odeur au fromage
- 10 ▶ Le fromage le plus consommé en France est la raclette

VRAI **FAUX**

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



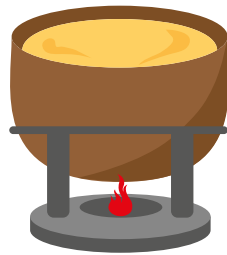
MOTS mêlés



Surligne ou entoure dans la grille les mots proposés ci-dessous :

REBLOCHON
CAMEMBERT
FONDUE
RACLETTE
CALCIUM
CAILLE
LAIT
PRESURE

FERMENTS
ROQUEFORT
VACHE
BREBIS
PRESSE
EGYPTE



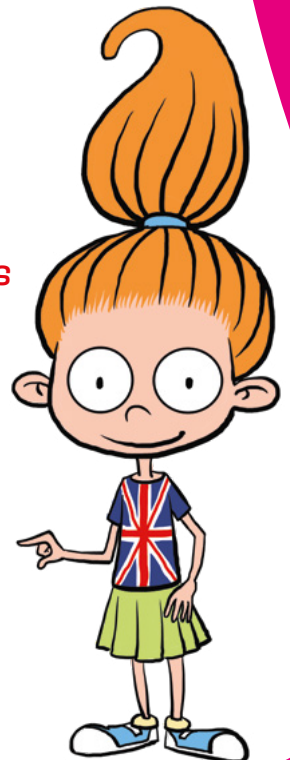
| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| T | H | U | P | R | E | S | U | R | E |
| F | K | G | J | C | S | K | B | W | E |
| E | T | S | D | A | S | W | C | R | D |
| R | J | I | G | I | E | Q | A | N | T |
| M | Y | B | A | L | R | K | M | O | C |
| E | T | E | R | L | P | E | E | H | B |
| N | D | R | Ç | E | T | H | M | C | F |
| T | H | B | O | P | R | A | B | O | O |
| S | N | O | Y | F | R | Y | E | L | N |
| D | Y | G | G | Q | E | L | R | B | D |
| H | E | Y | P | R | P | U | T | E | U |
| M | U | I | C | L | A | C | Q | R | E |
| Ç | M | V | A | C | H | E | G | O | L |
| R | K | E | T | T | E | L | C | A | R |

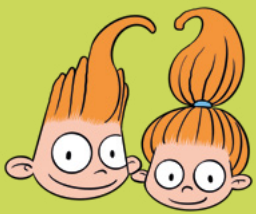
English exercise

Relie chaque mot à sa traduction anglaise. *Solution page 8*

- Fromage
- Lait
- Une vache
- Manger
- Malodorant
- Les produits laitiers
- Cuisiner
- Un agriculteur

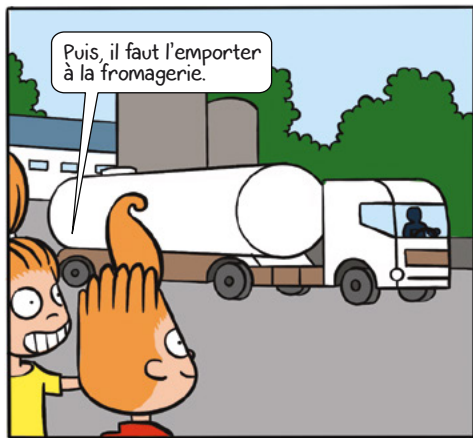
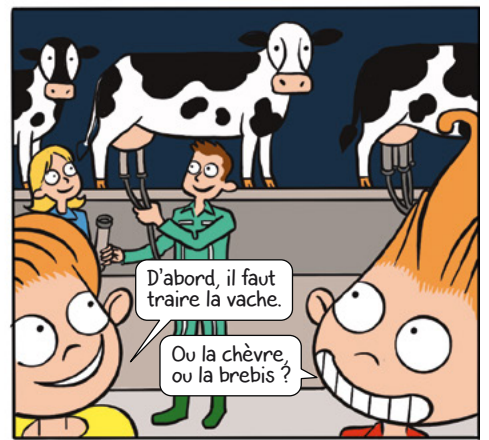
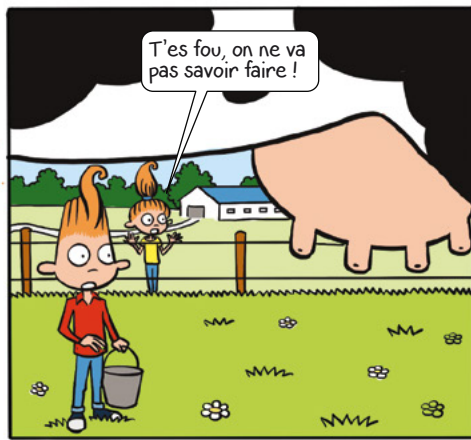
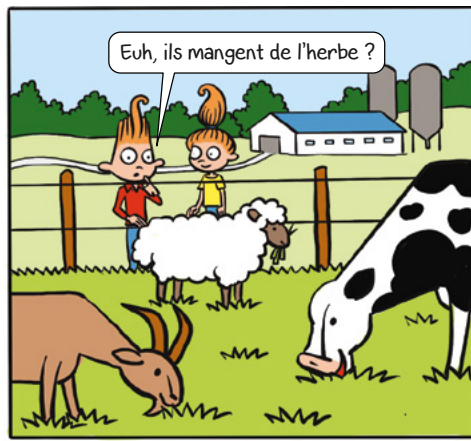
- Dairy products
- Milk
- Smelly
- To eat
- Cheese
- A farmer
- A cow
- To cook





TOUT SAVOIR AVEC JULES ET LÉNA

Comment fabrique t-on le fromage ?



1. Le caillage

Et bien respecter les étapes de fabrication*.

2. L'égouttage

3. Le moulage

4. L'affinage

*vues en détail p.5

