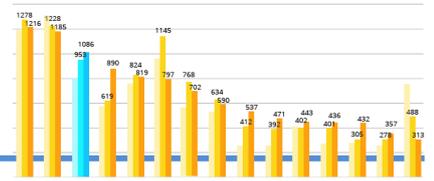


Organisation et déroulement de la séance :



- 1) Vous prenez connaissance de votre groupe et des passages dans les différentes activités (Cf. tableau des roulements),
- 2) Vous prenez connaissance des documents à compléter,
- 3) Vous réalisez les différentes activités en respectant le temps imparti,
- 4) Correction des activités,
- 5) Votre responsable vous remet la synthèse pour globaliser votre travail du jour (Documents à conserver dans votre classeur),
- 6) Vous réalisez l'exercice d'application pour mettre en œuvre les différentes notions découvertes durant la séance.

Roulements	
13 h 30	Lancement de la séance
13 h 50	Activité 1
14 h 00	Activité 2
14 h 10	Activité 3
14 h 20	Activité 4
14 h 30	Correction et échanges sur les activités.
14 h 40	Synthèse de la séance.
14 h 50	Exercice d'application
14 h 55	Correction de l'activité.
15 h 00	Évaluation formative.
15 h 05	Fin de la séance.



Activité n°1 : Consommation :

Objectif :

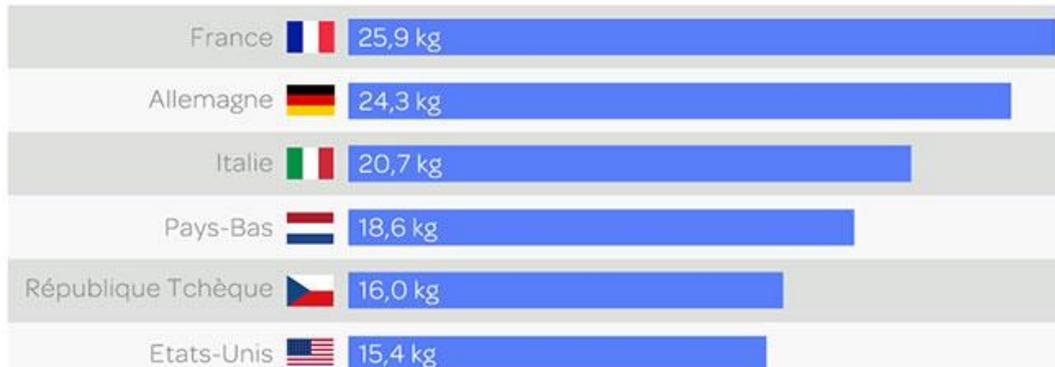
Consigne 1 : Prendre connaissance du **document 1** et répondre aux questions liées à la consommation des fromages en France, **annexe 1** :



1

Les Français aiment toujours autant le fromage. Le fromage, produit incontournable de la table française Avec 25,9 kg de fromage par habitant consommés en 2013, les Français sont les plus gros consommateurs mondiaux de fromage, devant les Allemands, les Italiens, les Néerlandais, les Tchèques et les Américains. Au sein de l'Hexagone, on aime passionnément le plus varié des produits laitiers, ce qui n'a rien d'étonnant quand on connaît la qualité et la diversité des fromages français, qui se comptent en centaines, jusqu'à plus d'un millier selon les sources !

Les pays consommant le plus de fromage dans le monde (en kg/habitant)



Le fromage, une place centrale dans l'alimentation des Français

Ces données recourent les résultats de l'enquête sur la consommation des Français menée par le Crédoc en 2013. Celle-ci montre que le fromage est le produit laitier le plus consommé, puisque sur une semaine, 98 % des Français en consomment tel quel ou utilisé comme ingrédient. Plus d'un Français sur deux en consomme même très régulièrement, essentiellement pendant les repas principaux (déjeuner et dîner).

Des variations selon les régions

Enfin, si l'attrait pour le fromage concerne l'ensemble du territoire, certaines régions en sont plus friandes que d'autres. Ainsi, c'est dans le Nord et l'Est que l'on achète le plus de fromages affinés, puis dans le Centre et le Sud. L'Ouest de la France se situe légèrement au-dessous de la moyenne française (mais on y consomme du beurre et de la crème fraîche en abondance). La France reste quoi qu'il en soit un pays de terroirs : si les laitages font partout partie du patrimoine gastronomique, chaque région préserve jalousement ses spécialités !

Quelle quantité de fromages par habitant a été consommée en 2013 ?

25,9 kg.

Quel produit laitier est le plus consommé par les ménages français ?

Le fromage.

Quelles sont les quatre régions de France les plus consommatrices de fromage ?

Le Nord, l'Est, le Centre et le Sud.

Quel rang mondial occupe la France au niveau de la consommation de fromage par habitant ?

1^{er} rang mondial.

Est-ce que la France est-elle un pays diversifié en production de fromages ?

Oui, car elle en compte plus d'une centaine voir un millier de fromages différents.



¹ « Les français aiment toujours autant le fromage », in « Les produits laitiers », le 29/01/2016, <http://www.produits-laitiers.com/article/le-chiffre-du-mois-259-kg>, le 24/02/2017.

Activité n°2 : Élaboration :



Objectif : Connaître les principales étapes de l'élaboration des fromages.

Consigne 1 : Connaître les principales étapes de l'élaboration des fromages.

Un fromage est un produit issu de la coagulation du lait.

La matière première utilisée est donc le **LAIT**. En France, on réalise les fromages à partir des laits de :



BREBIS

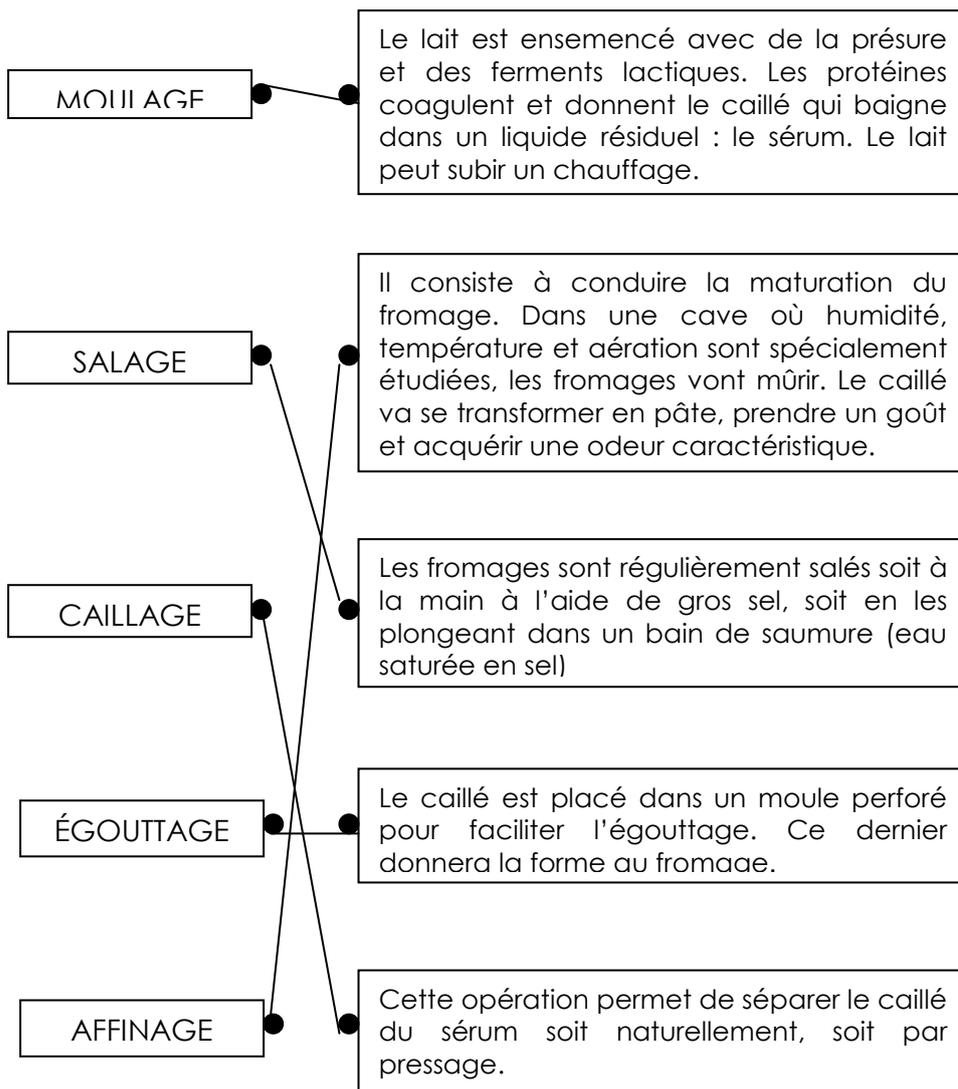


CHEVRE



VACHE

Vous associez les étapes d'élaboration à leur définition, puis classez-les chronologiquement :



1 CAILLAGE



2 MOILLAGE



3 ÉGOUTTAGE



4 SALAGE



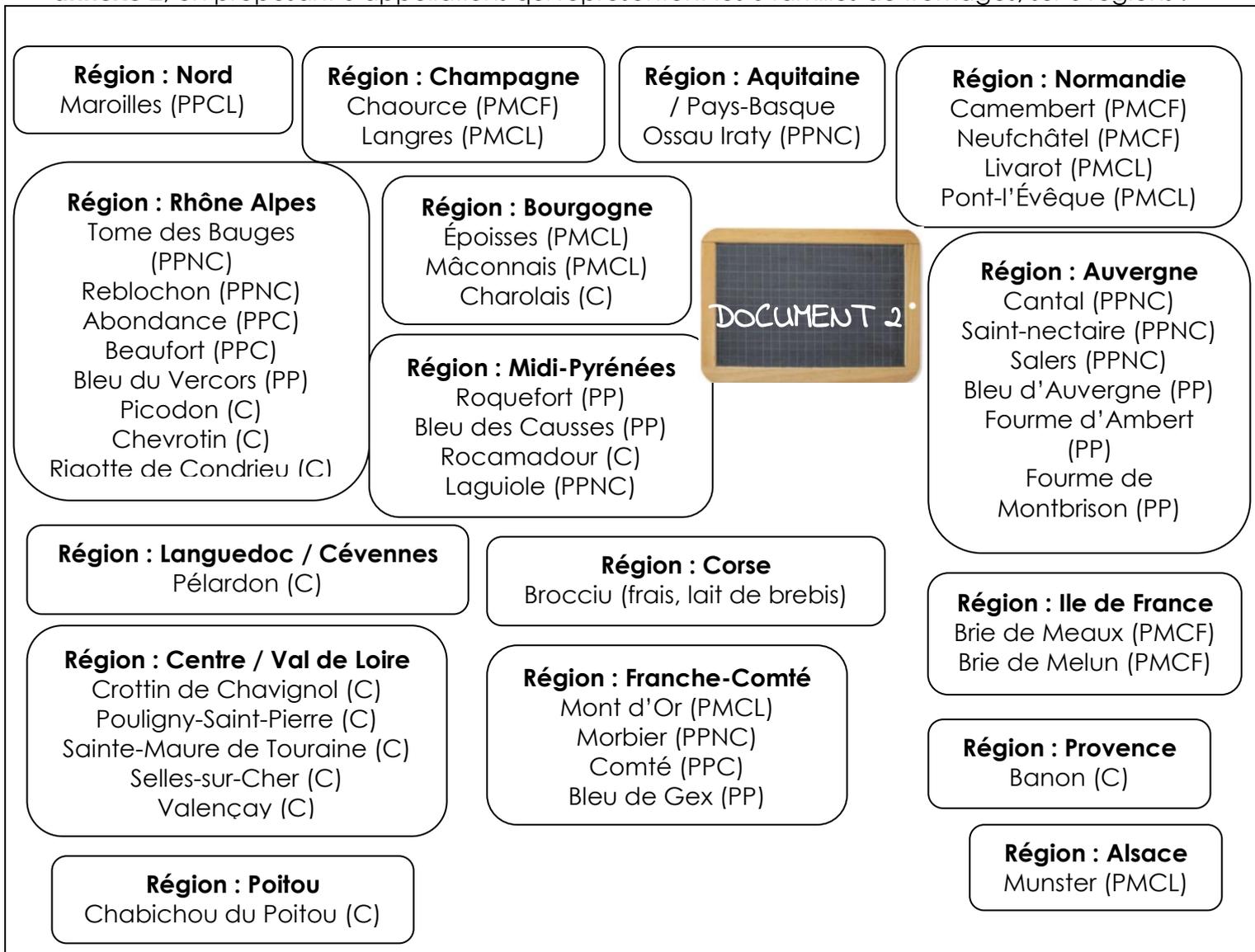
5 AFFINAGE

Activité n°3 : Classification française :



Objectif : Situer les fromages A.O.P. français sur la carte de France.

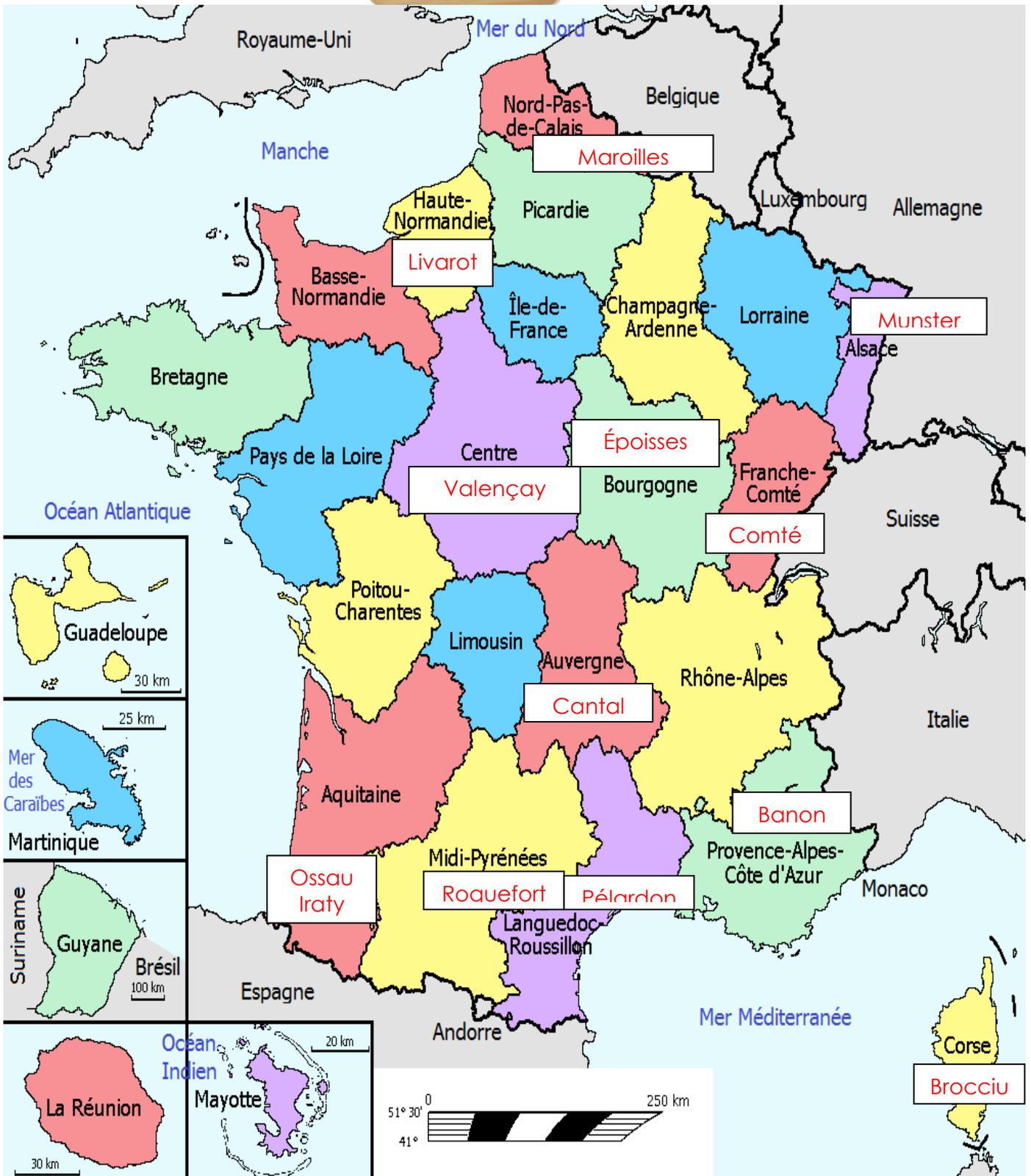
Consigne 1 : A partir du **document 2**, élaborer un plateau de fromages (A.O.P.) **annexe 2**, en proposant 6 appellations qui représentent les 6 familles de fromages, sur 6 régions :



Consigne 2 : Replacer les fromages **document 3** dans les encadrés de la carte **annexe 3** :



Maroilles	Ossau Iraty	Munster
Époisses	Valençay	Comté
Cantal	Brocciu	Banon
Livarot	Roquefort	Pélardon



Activité 4 : Les fromages étrangers :



Objectif : Connaître 8 fromages A.O.P. et autres au niveau mondial.

Consigne 1: Associer la définition du fromage à la photo correspondante en inscrivant son nom. Dans un second temps inscrire le fromage en fonction de son pays de production.

Mozzarella – Edam – Gruyère - Manchego -Parmesan - Cheddar - Allgäuer Emmentaler – Feta –



Emmental



Parmesan



Gruyère



Cheddar



Manchego



Edam



Mozzarella



Feta

Fromage à pâte filée d'origine italienne à base de lait de vache ou de bufflonne. La mozzarella di Bufala Campana, produite en Campanie avec du lait de bufflonne, est l'objet d'une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996.

Le cheddar est un fromage jaune orangé au goût prononcé au lait de vache. Il est originaire du village anglais de Cheddar dans le Somerset en Grande-Bretagne.

Le nom vient de la ville d'Edam dans la province de la Hollande-Septentrionale, qui est une très ancienne région d'élevage. Dès le XIV^e siècle, la ville est réputée pour ses exportations de fromage, raison pour laquelle son nom est attaché au produit.

Le *parmigiano reggiano*, francisé en parmesan, est un fromage italien traditionnel de lait de vache, produit dans une zone limitée en Émilie-Romagne¹, au sud de la Lombardie.

La feta est un fromage caillé en saumure de Grèce. L'appellation feta associée au fromage est attestée au XIX^e siècle. Le fromage est traditionnellement produit à partir de lait de chèvre ou de brebis.

L'emmental, emmenthal ou encore emmentaler est un fromage suisse à pâte dure dont le nom provient de la vallée de l'Emme, une région à l'est du canton de Berne. C'est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache.

Le manchego est un fromage espagnol fait avec du lait de brebis de la race *manchega*, produit dans la région de Castille-La Manche. La croûte est de couleur jaunâtre ou brune sombre, celle de la pâte va du blanc à l'ivoire jaunâtre.

Le gruyère français est un fromage fabriqué dans les montagnes de la Savoie et de la Franche-Comté. C'est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il contient des trous, cette particularité provient de la température pendant la phase de maturation.





RETENIR

Compétences professionnelles :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- Connaître les principales étapes de l'élaboration des fromages.
- Situer les fromages A.O.P. français sur la carte de France.
- Connaître 8 fromages A.O.P. et autres au niveau mondial.



Le caillage : permet de séparer le caillé (parties solides) du fluide (petit lait).naturellement.



Le moulage : revient à prélever ce caillé, puis de le laisser s'égoutter dans des moules qui donneront sa forme de fromage.



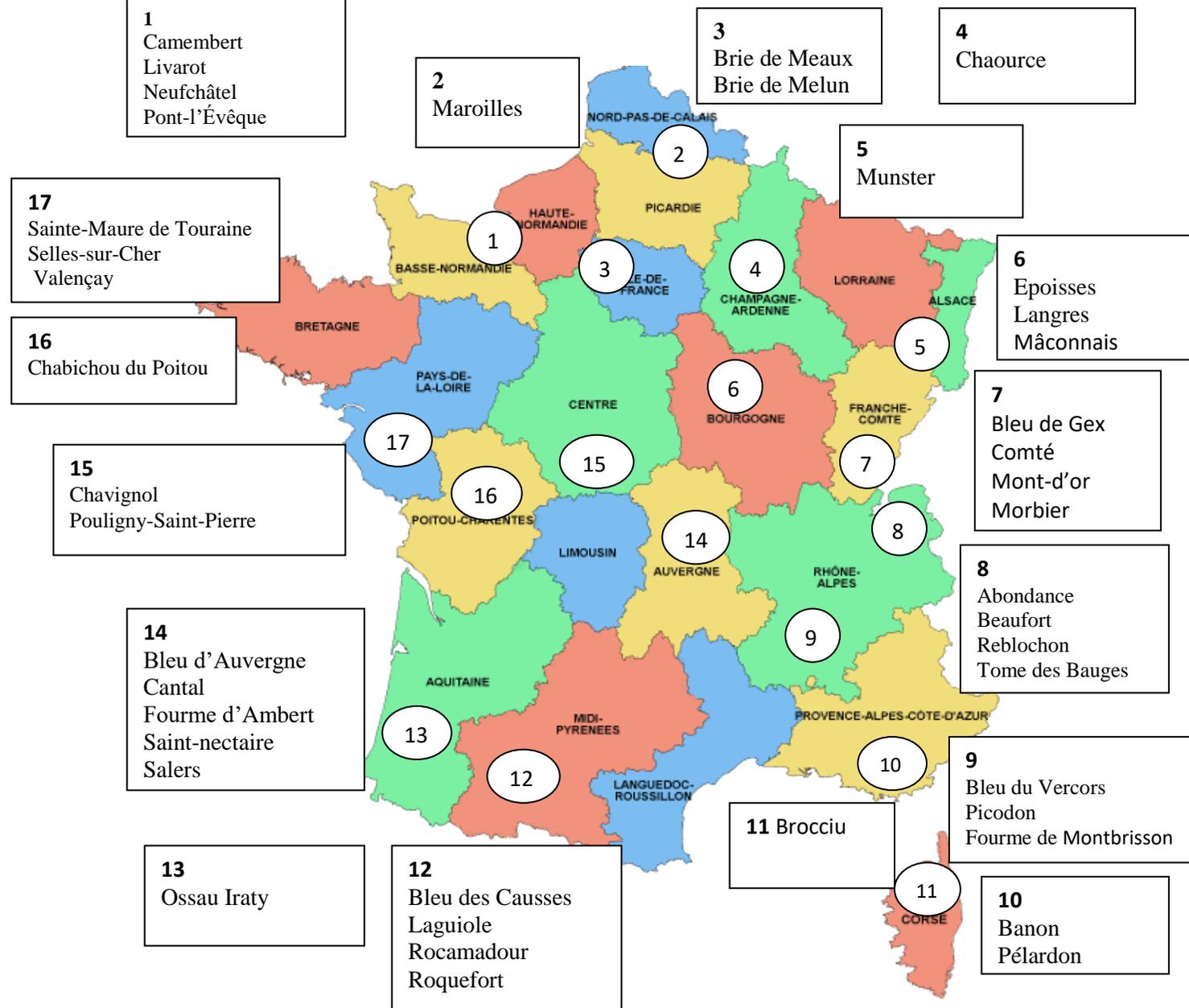
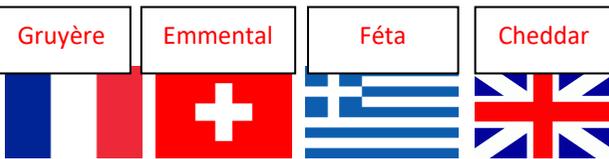
L'égouttage : permet d'évacuer la proportion d'eau encore en trop dans le caillé



Le salage : Le sel est ajouté à différents moments de la fabrication du fromage, jusqu'à l'affinage.



L'affinage : étape cruciale : A ce stade, on va le placer dans un environnement où il pourra s'épanouir.





APPLIQUER

Activité :

Un client vous demande de lui parler du plateau de fromage que vous lui présentez. Vous allez lui annoncer chaque fromage en citant sa pâte, son lait et son origine :

A.O.P. Comté :
- P.P.C.
- Lait de vache
- Franche-Comté

A.O.P. Bleu d'Auvergne :
- P.P.
- Lait de vache
- Auvergne

A.O.P. Ossau Iraty :
- P.P.N.C.
- Lait de brebis
- Pays-Basque



A.O.P. Camembert :
- P.M.C.F.
- Lait de vache
- Normandie

A.O.P. Maroilles :
- P.M.C.L.
- Lait de vache
- Nord-Pas-de-Calais

A.O.P. Sainte-Maure :
- F.C.
- Lait de chèvre
- Touraine

Z	C	A	I	L	L	A	G	E
S	H	T	R	A	S	M	G	G
A	E	E	V	I	S	O	P	A
U	V	G	E	T	I	U	V	N
M	R	A	L	T	B	L	E	I
U	E	L	T	K	E	A	H	F
R	G	A	U	O	R	G	C	F
E	G	S	E	A	B	E	A	A
E	R	U	S	E	R	P	V	X

Rechercher les mots liés à la fabrication des fromages dans ce méli-mélo de lettres. Les mots se lisent aussi bien à l'horizontale, à la verticale, en diagonale, de droite à gauche, de gauche à droite, de haut en bas et de bas en haut. Compléter ensuite le texte.

Le fromager recueille le **LAIT** issu de la traite de la **VACHE**, de la **BREBIS** ou de la **CHEVRE**. La **PRESURE** est ajoutée, elle permet aux protéines du lait de coaguler. Cette opération se nomme le **CAILLAGE**. Ensuite vient le **MOULAGE** qui permet de donner la forme au fromage. Suivra l'**ÉGOUTTAGE** naturel ou par pressage qui favorise l'extraction du petit lait. Le fromage subit un **SALAGE** ou par immersion dans du **SAUMURE**. Le fromage est ensuite placé en cave, durant une période plus ou moins longue durant laquelle la croûte se forme, les arômes se développent, c'est l'**AFFINAGE**.