

# Du lait au fromage

Le fromage a été créé par l'homme car c'était la seule façon de conserver le lait autrefois.

## De l'herbe au lait

Pour avoir du lait, il faut qu'une vache ait un veau ou qu'une chèvre ait un chevreau. L'hiver, les bêtes restent au chaud dans l'étable où elles sont nourries de foin. En été, les animaux sortent de l'étable et vont manger l'herbe des prairies ou des alpages. L'alimentation joue un rôle important dans la qualité du lait. Pour en produire en quantité, une vache doit boire en moyenne 50 litres d'eau par jour (certaines vaches peuvent même avoir besoin de boire jusqu'à 100 litres d'eau !). La traite des animaux a lieu 2 fois par jour tous les jours de l'année.



## A ta calculette !

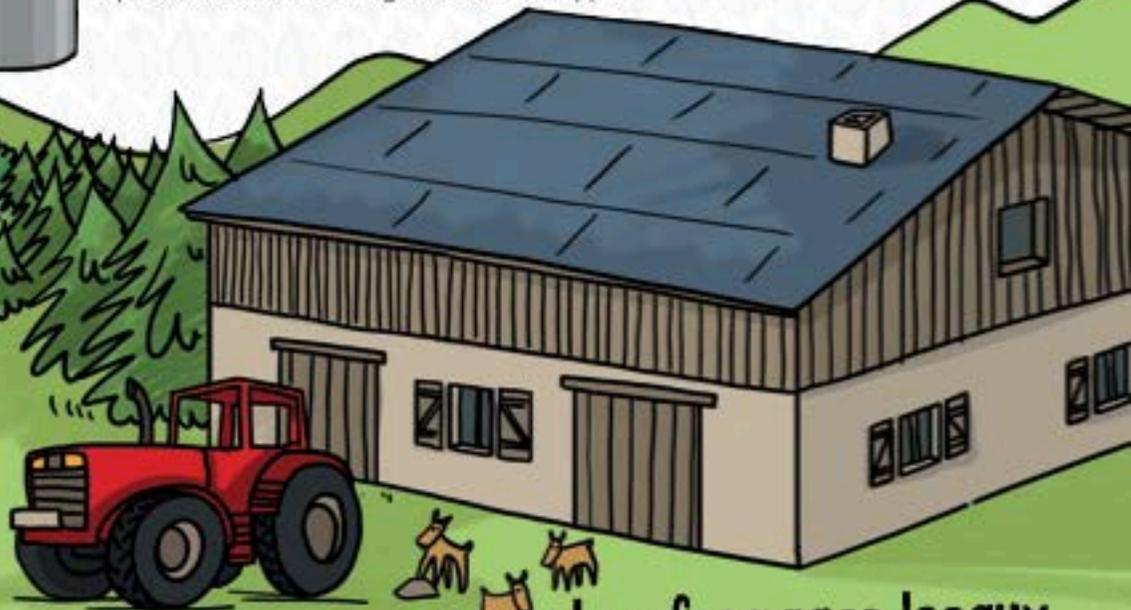
Combien de vaches peuvent boire en une journée dans un abreuvoir de 150 litres ?

.....

# Du lait au fromage



Le lait est soit transformé directement à la ferme, soit transporté dans un camion-citerne à la coopérative laitière. Il est chauffé puis passe de l'état liquide à l'état solide grâce à la présure. Il est ensuite découpé en petits grains et pressé avec le tranche-caillé avant d'être mis dans des moules avec des trous pour que le petit lait s'évacue. Puis, le fromage est stocké dans une cave : c'est « l'affinage ». Il est frotté avec du sel et retourné régulièrement. C'est au cours de cette étape que la croûte ainsi que les arômes du fromage vont se développer.



## Les fromages locaux

1. Peux-tu citer l'un des deux fromages de Haute-Savoie à pâte pressée non cuite ?  
Indice : Le Camembert, le Brie et le Coulommiers sont des exemples de fromages français à pâte pressée non cuite. Ils sont onctueux voire coulants.

2. Peux-tu citer l'un des deux fromages de Savoie à pâte pressée cuite ?  
Indice : Ces fromages peuvent être conservés plusieurs mois. Le Comté et le Gruyère suisse sont des exemples de fromages à pâte pressée cuite.

A ton avis, combien faut-il de litres de lait pour faire un Reblochon ?

Entoure la bonne réponse  
5 litres / 15 litres / 25 litres

Quel(s) fromage(s) as-tu préféré(s) au cours de ton séjour ?



Réponses : A ta calculette : 3 vaches car 150 litres = 50 litres de lait. Les fromages locaux : 1 = Le Comté et le Gruyère et 2 = Le Reblochon / 2 = Le Beaufort et l'Emmental de Savoie.