

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr  
**Fromages de chèvre**

01.1.. Citer les cinq étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.

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

01.3.. Citer les A.O.P. des fromages de chèvre.

01.4.. Donner le lieu de production pour chaque fromage de chèvre A.O.P.

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

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

01.7.. Quel est le fromage de chèvre à A.O.P. produit en Corse ?

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

**Fromages de chèvre**

01.1.. *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 le forme et le type de fromage de chèvre.*

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

01.3.. *(a) Rocamadour ; (b) Pouligny Saint Pierre ; (c) Chabichou du Poitou ; (d) Sainte Maure de Touraine ; (e) Pélardon ; (f) Crottin de Chavignol ; (g) Picodon de la Drome ; (h) Banon ; (i) Chevrotin ; (j) Rigotte de Condrrieu ; (k) Mâconnais ; (l) Charolais. ; (m) Selles sur Cher ; (n) Valençay ; (o) Broccio.*

01.4.. *(a) / Sud-Ouest - Lot ; (c) / Centre ; (f) Chavignol / Val de Loire ; (b) / Val de Loire ; (d) / Val de Loire ; (m) / Val de Loire ; (n) / Val de Loire ; (e) / Languedoc ou Cévennes ; (g) / Vallée du Rhône ; (i) / Savoie ; (j) / Vallée du Rhône ; (k) / Bourgogne ; (l) / Bourgogne ; (o) Corse.*

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

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

01.7.. *Le fromage corse A.O.P. est le Broccio, mais il est bien souvent réalisé avec du lait de brebis également.*

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