

**L’histoire du fromage II**

**Lisez attentivement les questions avant d’écouter la chronique**



**Écoutez et faites les exercices**

**I.** **Associez les dates avec l’événement correspondant.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) 1850 | …… | 1) Découverte de la pasteurisation. |
| B) 1267 |  | 2) Distinction de plusieurs fromages d’après le nom de leur région d’origine. |
| C) 1880 |  | 3) Amélioration dans l’organisation de collecte de lait pour la fabrication de fromage. |
| D) 732 |  | 4) Début de l’industrie de fromage à pâte fraîche. |
| E) 1857 |  | 5) Naissance de la première coopérative française. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A | B | C | D | E |
|  |  |  |  |  |

**II. Indiquez si les informations suivantes sont vraies (V), ou fausses (F).**

1. 🖵 Au Moyen-Âge, les moines ont obtenu des fromages à des saveurs plus acides.

2. 🖵 Au XIIIe siècle, les fermières ont créé de nouvelles variétés de fromages.

3. 🖵 Au XIVe siècle, le « fromage » était appelé « fourmage ».

4. 🖵 Le XIXe siècle n’a pas eu d’impact sur l’industrie fromagère.

**III. Cochez « oui » si le fromage est mentionné dans la chronique ou « non » s’il n’est pas mentionné.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Oui | Non |
| 1. Le munster |  |  |
| 1. Le bri |  |  |
| 1. Le picodon |  |  |
| 1. Le Beaumont |  |  |
| 1. Le petit-suisse |  |  |
| 1. Le camembert |  |  |