



# L'histoire du fromage I



## Corrigé

### I. Remettez en ordre les événements présentés de la chronique :

- a) **2** Importante fabrication de lait en Égypte et à Summer 3100 ans avant notre ère.
- b) **3** Découverte des prairies au Sahara 4000 ans avant JC.
- c) **5** Découverte du fromage, lorsque quelqu'un transportait du lait et puis il s'est rendu compte qu'il est devenu un peu solide et que cela avait un bon goût.
- d) **4** Découverte des faisselles de plus de 7000 ans.
- e) **1** Premières traces de l'apparition du fromage 7000 ans avant JC.

### II. Indiquez si les informations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F) :

- a) **F** À l'époque de la Grèce, la production du fromage était une pratique peu appréciée.
- b) **V** Les voyages ont permis la découverte des ustensiles dans les sépultures des Pharaons.

c) **F** Même si le fromage était un produit que les Romains et les Grecs aimaient, il n'était pas considéré comme un produit de leur alimentation.

d) **V** Le fromage était considéré comme un produit consommé plutôt par la classe aisée.

e) **F** À l'époque de l'Empire romain, il y avait, au moins, 16 types de fromages.

III. Complétez les espaces avec les mots qui manquent en vous aidant des images ci-dessous, puis, pour chaque image, mettez le mot manquant utilisé dans la chronique.



a) fromage



b) sel



c) Empire romain



d) amoureux



e) moines



f) recette



g) monastères

Le romain Columelle a transcrit, de manière claire, les étapes à suivre afin de fabriquer du **fromage**, en 60 après JC, dans son Traité d'Agronomie. Là, à part tout ce qu'il fallait faire, il recommandait de mettre du **sel**, pour relever le goût du fromage, mais aussi pour son séchage et sa conservation. À ce moment-là, les légionnaires romains mangeaient, quotidiennement, du fromage, et même César est tombé **amoureux** d'un bleu qu'il a dégusté à Saint Affrique, tout près de Roquefort-sur-Soulzon, actuellement à Aveyron, en Occitanie. Cependant, la belle époque de l'**Empire romain** a terminé, et avec l'invasion des peuples barbares, plusieurs **recettes** de fromages ont disparu. Les uniques méthodes de fabrication conservées se trouvaient dans des **monastères** ou dans des vallées très isolées. Justement pour une raison de subsistance, les **moines** ont repris ces recettes, qui existent encore dans l'actualité. Alors, le fromage est devenu, encore une fois, un produit réservé à une minorité. Mais ceci a changé après.