



L'histoire du fromage II



Corrigé

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
4	5	3	2	1

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

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

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

3. **V** Au XIVe siècle le « fromage » était appelé « fourmage ».

4. **F** 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	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Le brie	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Le picodon		<input checked="" type="checkbox"/>
4. Le Beaumont		<input checked="" type="checkbox"/>
5. Le petit-suisse	<input checked="" type="checkbox"/>	
6. Le camembert	<input checked="" type="checkbox"/>	