



## Des fromages français I



### Corrigé

#### I. Cochez les idées qui sont réellement présentées par la chronique.

- La France est une grande productrice de fromage offrant une grande variété et près de mille fromages différents.
- Une quantité de fromages en France sont produits sont couverts par la réglementation européenne de contrôle et protection.
- Les Français sont considérés comme les plus gros consommateurs de fromages en Europe, prenant la première place dans la liste de gros consommateur.
- Le fromage est considéré comme un aliment avec un goût exceptionnel mais aussi un produit alimentaire riche en protéines.
- Un Français peut consommer plus de 20kg de fromage par mois.

## II. Associez le nom du fromage avec ses caractéristiques :

1. Le bleu d'Auvergne	a. fromage fabriqué au lait de vache qui fait un lait riche en crème.
2. Le roquefort	b. petit fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle et à croûte fleurie
3. Le cantal	c. fromage à pâte molle à croûte lavée fabriqué avec du lait cru de vache avec trois formes différentes.
4. Le reblochon	d. fromage à pâte persillée de brebis.
5. L'époisses	e. fromage au lait de vache à pâte molle à croûte lavée
6. Le bouton de culotte	f. le seul fromage fabriqué avec du lait de brebis ou chèvres corses.
7. Le mont d'or	g. fromage appelé le « roi de fromages »
8. Le curé nantais	h. fromage fait avec du lait de vache à pâte persillée.
9. Le selles-sur-cher	i. c'est un des fromages les plus anciens, fait avec du lait de vache.
10. Le brocciu	j. fromage avec un goût doux.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>h</b>	<b>d</b>	<b>i</b>	<b>a</b>	<b>g</b>	<b>b</b>	<b>e</b>	<b>c</b>	<b>j</b>	<b>f</b>

III. Lisez les caractéristiques de l'exercice 2, par la suite mettez pour chaque image le nom du fromage. Aucun fromage ne se répète.

*Le bouton de culotte - Le brocciu - Le reblochon - Le roquefort - Le curé nantais*



a. Le reblochon



b. Le bouton de culotte



c. Le curé nantais



d. Le brocciu



e. Le roquefort