Document professeur

L'Union Européenne
et
à la découverte de quelques Fromages français

I) Questions de compréhension sur l'Union Européenne

1.1. l'unité / la solidarité / l'harmonie
1.2) Pour préserver la paix
1.3) 508 millions
1.4) 28 pays
1.5) le 9 mai
1.6) Ode à la Joie de Bethoveen (dernier mouvement de la Neuvième symphonie) par Ludwig van Beethoven
1.7) L'euro
1.8) Entrée en vigueur le 1er janvier 2001

1.9) 19 pays européens avec l'euro : *l'Espagne, la France, l'Italie, la Belgique, l'Irlande l'Allemagne, les Pays-Bas, le Portugal, la Grèce, l'Autriche, la Slovénie, l'Estonie, La Lettonie,la Finlande, la Slovaquie etc (voir carte ci-dessous)* / cf la carte doc 1 Union Européenne (sur le site)

1.10) cf. carte doc2 Zone Européenne (sur le site)

1.11) Jean Monnet : un des fondateurs principaux de l'UE / promoteur de libre-échange / le général de Gaulle : militaire – résistant (BBC) – homme d'état / Robert Schuman : homme d'état – minister – président du parlement européen

1.12) Le traité de Maastricht permet la libre circulation des personnes (pas besoin de cartes d'identité) et des marchandises, un fonds social pour aider financièrement ceux qui auraient besoin d'une aide (pour les agriculteurs par exemple ou pour promouvoir l'égalité des femmes dans les entreprises etc)

Copyright © Emmanuelle Remy

Pour votre santé, évitez l'abus de sel, de gras et de sucre.

II Les fromages en France

2.1. formaticum

2.2 Les origines de sa fabrication (le professeur dicte)

On **ne connaît pas (1)** l'époque exacte de la **fabrication (2)** du fromage mais on la situe entre **8000 et 3000 (3)** ans avant J.C. Cependant certaines traces remonteraient à **la préhistoire (4)**.
La légende (5) raconte qu'un marchand (6) arabe **avait (7)** mis du lait **dans (8)** un conteneur **à base (9)** d'estomac **d'un agneau (10)**.
Le lait s'est alors **transformé (11)** de **l'état liquide (12)** en **état solide (13)**: le lait a **fermenté (14)** et s'est **coagulé (15)** au contact de **l'estomac (16)** et de la **température (17) du désert (18)**.

Lisez les affirmations et encerclez si c'est vrai ou faux

a) **Faux**
b) **Faux**
c) **Vrai**
d) **Faux**

2.3. 1000 variétés (à peu près)

2.4. *Légendez le dessin par le nom de l'animal ci-dessous*

La chèvre La vache La brebis

Copyright © Emmanuelle Remy

Pour votre santé, évitez l'abus de sel, de gras et de sucre.

DEGUSTATION
A la découverte des fromages français

Voici quelques fromages français que nous allons découvrir et déguster.

Le Camembert / Le Gruyère / Le Roquefort/ Le Petit Basque / Le Chèvre/le brie

1. Observez les fromages français puis lisez la description de chaque fromage et nommez le fromage et écrivez-le dans la première colonne. Encerclez l'animal d'où le lait provient dans la colonne "origine du lait".

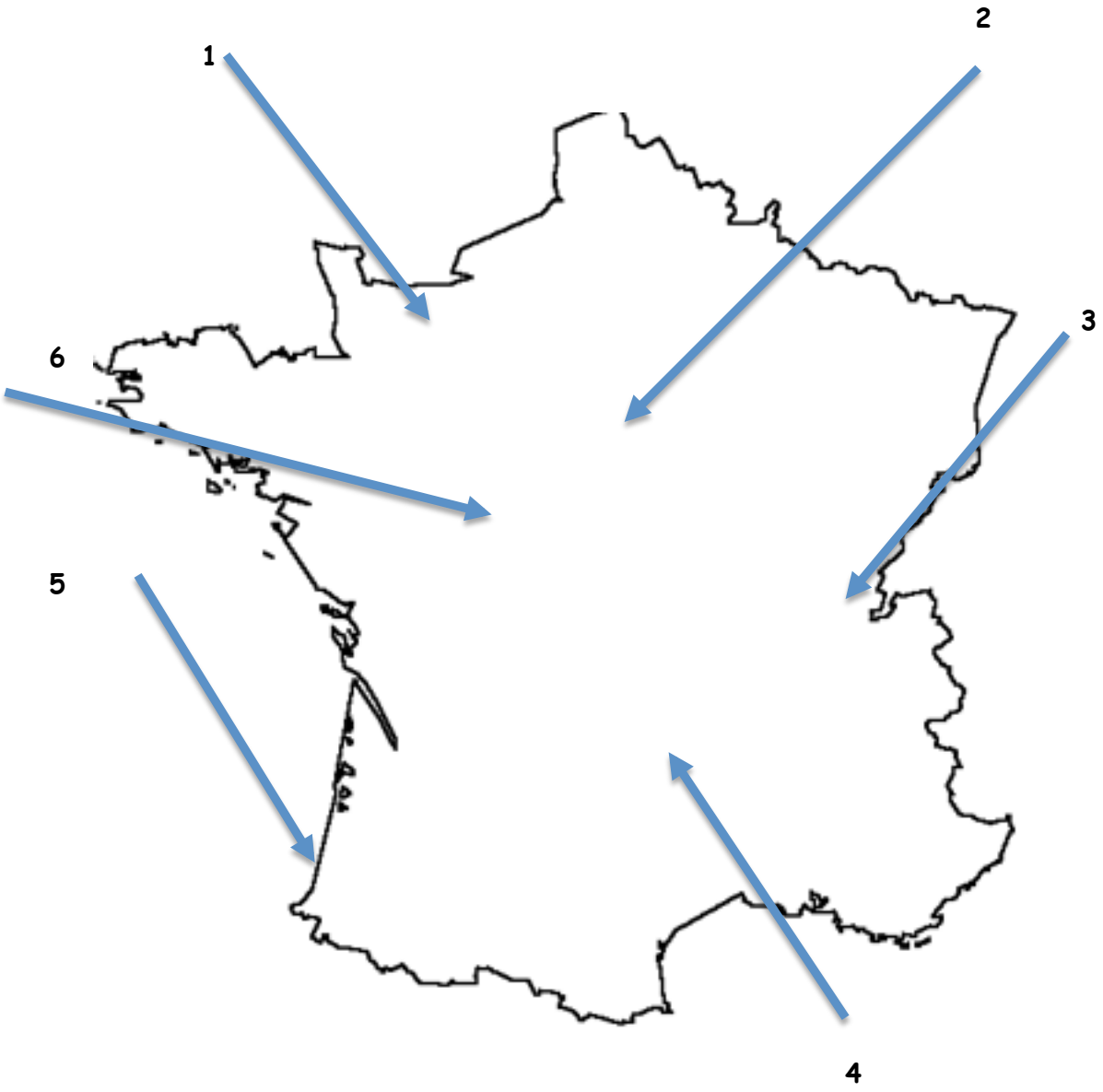
Le nom du fromage français	**La description du fromage**	**Origine du lait**
Le Chèvre **6**	Il est cylindrique, long et blanc. C'est un fromage frais. Il vient de Tourraine.	Vache Brebis **Chèvre**
Le Petit Basque **5**	Il est cylindrique et banchâtre (blanc-jaune). Il est à pâte dure. Il vient du sud-ouest à côté de l'Espagne.	Vache **Brebis** Chèvre
Le Gruyère **3**	Il est rectangle et jaunâtre* Il a des trous et à pâte dure. Il vient des montagnes, les Alpes	**Vache** Brebis Chèvre
Le Camembert **1**	Il est rond et blanc. C'est un fromage à pâte molle fleurie Il vient de Normandie.	**Vache** Brebis Chèvre
Le Brie **2**	Il est de forme triangulaire et blanc. C'est à pâte molle. Il vient de la région de Brie	**Vache** Brebis Chèvre
Le Roquefort **4**	Il est triangulaire, blanc et bleu. C'est un fromage à pâte persillée Il vient des Causses.	Vache **Brebis** Chèvre

* blanc-jaune

Copyright © Emmanuelle Remy

Pour votre santé, évitez l'abus de sel, de gras et de sucre.

2. Les fromages et leur lieu de fabricatioion



1 le Cambert – 2 le Brie – 3 le gruyère – 4 le Roquefort – 5 le Petit Basque 6 le chèvre

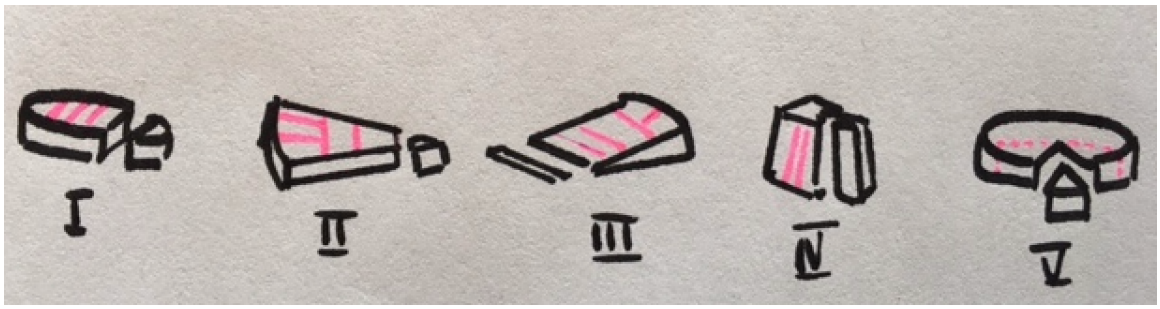
En matière de goût, on mange les fromages du plus doux au plus fort, par exemple: chèvre, Petit Basque, Comté, Brie, Camembert, Roquefort.

Copyright © Emmanuelle Remy

Pour votre santé, évitez l'abus de sel, de gras et de sucre.

3. Comment couper les fromages?

Voilà les différentes façons de couper les fromages en fonction de leur forme.



Les fromages dessinés ci-dessus

I. Un Caprice des dieux une sorte de brie de forme ovale
II. Un Brie
III. Un Cantal
IV. Un Valençais (Un chèvre frais en forme de pyramide)
V. Un Camembert

L'objectif de savoir découper un fromage est de permettre à tout le monde d'y goûter et donc d'éviter de laisser au dernier juste la "croute".

Copyright © Emmanuelle Remy

Pour votre santé, évitez l'abus de sel, de gras et de sucre.