

Parler d'un produit : le fromage de chèvre

Activité 1 : Découvrir

Avant l'écoute – la fabrication du fromage. Écrivez les mots au bon endroit :
la pâte · la texture · le caillé · l'affinage · le moulage.

1. C'est la première étape de la fabrication du fromage, quand le lait devient solide :
2. C'est la seconde étape de la fabrication, qui donne au fromage sa future forme :
3. C'est la dernière étape de la fabrication, quand le fromage repose dans une cave :
4. C'est la qualité physique du fromage, sa structure :
5. C'est la partie principale du fromage :

Activité 2 : Écouter – Présenter les faits essentiels

Écoutez l'extrait en entier. Cochez la ou les bonne(s) réponse(s).

1. Que présente la journaliste au début du reportage ?

(2 réponses)

- le parcours de Laure Fourgeau le nombre de chèvres à la Ferme du Châtain
 les conditions de vie des chèvres les différents fromages produits

2. Selon Laure Fourgeau, que faut-il faire pour produire un bon fromage ?

(3 réponses)

- bien s'occuper des animaux respecter les produits
 utiliser un équipement moderne appliquer des techniques traditionnelles

3. Pourquoi les fromages de Laure ont-ils du succès ?

(2 réponses)

- Les prix sont abordables. Les ingrédients sont de qualité.
 Les recettes sont créatives.

4. Qu'est-ce qui montre le succès de ses fromages ?

- Ils gagnent des concours. Ils sont exportés à l'étranger.
 Ils sont proposés dans de grands restaurants.

5. Que dit le chef Julien Cruège à propos des fromages de Laure ?

(2 réponses)

- Ils ont des goûts forts.
 Il en existe une grande variété.
 Ils sont très demandés par les clients.
 On peut les préparer de différentes façons.

Activité 3 : Écouter – Présenter les faits détaillés

Réécoutez l'extrait du début jusqu'à 01:25. Cochez les bonnes réponses.

1. Pourquoi les chèvres de Laure donnent-elles un lait d'excellente qualité ?

(2 réponses)

- Elles mangent des produits bio.
- Elles vivent dehors toute l'année.
- Elles sont soignées de manière naturelle.

2. Pourquoi Laure utilise-t-elle une louche pour mouler ses fromages ?

(2 réponses)

- pour qu'ils ne se cassent pas
- pour qu'ils restent humides
- pour qu'ils aient une jolie forme

3. Quels produits Laure ajoute-t-elle à certains de ses fromages ?

(4 réponses)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> du café | <input type="checkbox"/> des fruits secs |
| <input type="checkbox"/> des herbes aromatiques | <input type="checkbox"/> du caviar |
| <input type="checkbox"/> du thé | <input type="checkbox"/> du foie gras |
| <input type="checkbox"/> des épices | <input type="checkbox"/> de l'huile d'olive |

Activité 4 : Vocabulaire – décrire un fromage

Réécoutez l'extrait de 01:43 jusqu'à la fin. Quels mots entendez-vous ?

« Ils sont juste **excellents** / **succulents**. Ils ont vraiment une **structure** / **texture**, un goût, un gras qui est très agréable. Il y a différents **arômes** / **parfums**, différents **affinages** / **traitements**, donc en fonction du fromage, il y a différentes manières de le **déguster** / **savourer**. On peut tout à fait manger juste avec un morceau de pain, tout simplement, et d'autres qui se prêtent plus à des préparations. Beaucoup de gens disent « Je n'aime pas le fromage de chèvre, c'est **odorant** / **fort**, ça pique ». Et donc je m'amuse toujours à en mettre dans mes plats sans le dire aux gens, et des personnes se sont mises à aimer le fromage de chèvre, parce que je leur dis après coup. Et puis petit à petit, ils en **goûtent** / **testent** d'autres et ils deviennent **connaisseurs** / **amateurs** de fromage de chèvre. »