Parler d'un produit : le fromage de chèvre

Activité 1 : Avant l'écoute : le vocabulaire du fromage

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

Activité 2 : Écouter – Présenter les faits essentiels

1. Que présente la journaliste au début du reportage ?
le nombre de chèvres à la Ferme du Châtain
les conditions de vie des chèvres
2. Selon Laure Fourgeau, que faut-il faire pour produire un bon fromage ?
bien s'occuper des animaux
respecter les produits
appliquer des techniques traditionnelles
3. Pourquoi les fromages de Laure ont-ils du succès ?
Les ingrédients sont de qualité.
Les recettes sont créatives.
4. Qu'est-ce qui montre le succès de ses fromages ?
Ils sont proposés dans de grands restaurants.
5. Que dit le chef Julien Cruège à propos des fromages de Laure ?
Il en existe une grande variété.
On peut les préparer de différentes façons.

Activité 3 : Écouter – Le savoir-faire de Laure Fourgeau

1. Pourquoi les chèvres de Laure donnent-elles un lait d'excellente qualité ?
Elles mangent des produits bio.
Elles sont soignées de manière naturelle.
2. Pourquoi Laure utilise-t-elle une louche pour mouler ses fromages ?
pour qu'ils ne se cassent pas
pour qu'ils restent humides
3. Quels produits Laure aujoute-t-elle à certains de ses fromages ?

du thé	**du caviar**
des épices	**de l'huile d'olive**

Commentaire : Les épices mentionnées par Laure Fourgeau sont le safran et le poivre de Sichuan.

Activité 5 : Vocabulaire – décrire un fromage

« Ils sont juste **excellents.** Ils ont vraiment une **texture**, un goût, un gras qui est très agréable. Il y a différents **parfums**, différents **affinages**, donc en fonction du fromage, il y a différentes manières de le **déguster.** 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 **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** d'autres et ils deviennent **amateurs** de fromage de chèvre. »