

VRAI ! FAUX !

La mimolette
est orange
car elle est
fabriquée à
base de jus de
carottes

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Les trous dans
l'emmental
sont faits par
des souris

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Le bleu du
roquefort** est
une moisissure

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Les yaourts
tout comme les
fruits sont riches
en vitamine C

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Le reblochon
est fabriqué au
Royaume
D'Arendelle

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Le crottin de
chèvre** se
ramasse dans
les champs

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Les fromages
et les laitages**
appartiennent
à la famille des
produits sucrés

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Le camembert
porte le même
nom que sa ville
natale

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Il existe des
fromages au
lait d'ânesse

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Le fromage
blanc** peut se
manger salé

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Il est
recommandé
à l'enfant de
manger
**3 portions de
produits laitiers**
par jour

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

La mozzarella
est un fromage
anglais of
course !

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Le beurre
appartient à la
famille des
matières grasses
et non des
produits laitiers

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Les produits
laitiers**
apportent du
calcium à
l'organisme

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Le calcium
apporte des
supers
pouvoirs

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

Pour déguster
un fromage,
je peux utiliser
mes 8 sens

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**La saveur
salée** peut être
ressentie en
dégustant
un fromage

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

La vache
fabrique son
propre fromage

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

La France est
le pays où l'on
trouve la plus
grande variété
de fromages au
monde

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

La feta est
un fromage
originaire
de Grèce

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

A l'origine,
le petit suisse
était fabriqué par
des enfants
suisses

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

La croûte
du **camembert**
et du **brie**
est « fleurie »

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Les fruits
et légumes
secs** sont
également des
sources de
calcium

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

**Le
cheesecake**
est un gâteau
au fromage

FAUX ! VRAI !

VRAI ! FAUX !

En France,
250 kg de
fromages sont
consommés
par an et par
personne

FAUX ! VRAI !

FAUX !



Il est fabriqué en Haute Savoie

FAUX !



Les yaourts sont riches en calcium et sont source de vitamine B

VRAI !



Le penicillium roqueforti est un champignon comestible ajouté volontairement par l'homme

FAUX !



Du gaz est produit dans le fromage, emprisonné, il forme des bulles

FAUX !



Cette couleur vient d'un colorant naturel que l'on appelle le rocou

VRAI !



Le fromage blanc s'utilise aussi pour des recettes salées en petite sauce et fines herbes par exemple.

VRAI !

La femelle de l'âne produit un lait comestible Il est peu commun d'en produire.

VRAI !



Une ville située dans le pays d'Auge en Normandie

FAUX !

Ils appartiennent à la famille des Produits Laitiers

FAUX !



Le mot « crottin » tire son nom de la forme du moule qui s'apparentait à celle du « crot » : un trou creusé dans le sol pour faire boire les chèvres.

FAUX !

Le calcium a de nombreux rôles dans l'organisme. Il participe entre autre à la croissance et au développement des os.

VRAI !

Les produits laitiers sont notre principale source de calcium

VRAI !



Le beurre et la crème fraîche sont deux exceptions : ils sont fabriqués à base de lait mais sont classés dans la famille des matières grasses.

FAUX !



À l'origine fabriquée à base de lait de bufflonne, la mozzarella nous vient d'Italie !

VRAI !

Tu peux varier les apports en produits laitiers en mangeant des laitages et des fromages !

VRAI !

La feta existe probablement depuis le VIII^e siècle av. J.-C !

VRAI !



Des milliers de variétés de fromages sont produits en France

FAUX !

Le lait est collecté puis transformé en fromage par le producteur de fromages

VRAI !

Le fromage est très riche en sel

FAUX !

Nous avons 5 sens ! Que l'on peut utiliser pour déguster un aliment !

FAUX !

Un français consomme en moyenne 25kg de fromage par an ! (Le plus grand consommateur d'Europe !)

VRAI !

Un fromage frais ou crémeux est utilisé pour préparer ce gâteau.

VRAI !

Une excellente alternative lorsque l'on ne consomme pas de produits laitiers

VRAI !



Une croûte fleurie fait référence au petit duvet blanc qui se forme sur la surface de certains fromages. Il s'agit de moisissures comestibles.

FAUX !



Son origine est normande ! Le procédé de fabrication serait inspiré d'une recette suisse