

## ■ Complétez la grille.

1. En France nous pouvons en manger un différent chaque jour de l'année.
2. Pâte pressée cuite de Savoie.
3. Un fromage frais Corse.
4. Un bleu à base de lait de brebis affiné dans l'Aveyron.
5. Une appellation avec Ossau.
6. Le crottin le plus connu.
7. Préparation de l'Aveyron et du Rouergue à base de fromage et de pomme de terre.
8. Peut être de Savoie ou des Pyrénées.
9. Ce département du centre de la France produit de nombreux fromages de chèvre.
10. Précède Iraty, fromage de Brebis de Pyrénées.
11. Produit dans le Nord à base de Maroilles en forme de poisson.
12. Avec ses trous il est parfois Grand cru.
13. Sur Cher.
14. D'Ambert ou de Montbrison.
15. Spécialité de montagne à base de fromage que l'on racle.
16. Prés d'Orléans, il est parfois cendré.
17. Fromage emblématique du Nord de la France
18. Une fourme.
19. C'est aussi un Munster.
20. Frotté au marc de Bourgogne.
21. Un fromage mais aussi une race de viande d'Auvergne.

1	F									
2	A									
3	B									
4	R									
5	I									
6	C									
7	A									
8	T									
9	I									
10	O									
11	N									
12	D									
13	E									
14	S									
15	F									
16	R									
17	O									
18	M									
19	A									
20	G									
21	E									
22	S									

## Relevez les lettres trouvées dans les cases de couleur :

Première étape de la fabrication du fromage



A l'intérieur ou en surface détermine le goût final



Période de maturation

