

14.1.. Citer les quatre étapes principales de fabrication des fromages de chèvre.

- a) ..
- b) ..
- c) ..
- d) ..

14.2.. Les fromages de chèvre sont-ils tous affinés ?

14.3.. Citer les A.O.C. des fromages de chèvre.

14.4.. Donner le lieu de production pour chaque fromage de chèvre A.O.C.

- a) .. Rocamadour /
- b) .. Chabichou du Poitou /
- c) .. Crottin de Chavignol /
- d) .. Pouligny Saint Pierre /
- e) .. Sainte Maure de Touraine /
- f) .. Selles sur Cher /
- g) .. Valençay /
- h) .. Pélardon /
- i) .. Picodon de la Drome /
- j) .. Mâconnais /
- k) .. Banon /

14.5.. Quel est le fromage de chèvre de Provence entouré de feuilles de châtaignier ?

14.6.. Dans quelle région sont produit la majorité des fromages de chèvre français.

14.7.. Quel est le fromage de chèvre à A.O.C. produit en Corse ?

14.8.. Quel est le fromage de chèvre à A.O.C. qui se présente sous forme de pyramide ?