

Une journée avec une vache au Pays de Herve !



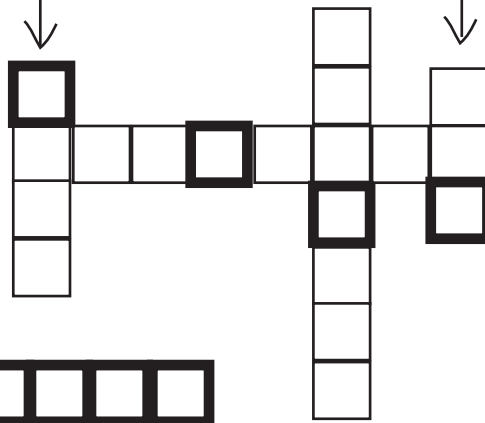
Un mot croisé pour découvrir mon nom

Il sert à conserver le fromage et à lui donner du goût

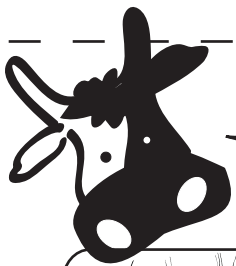
Les vaches y broutent de l'herbe

C'est plein de calcium

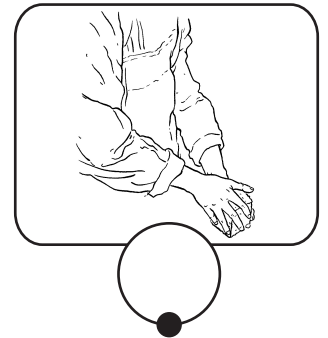
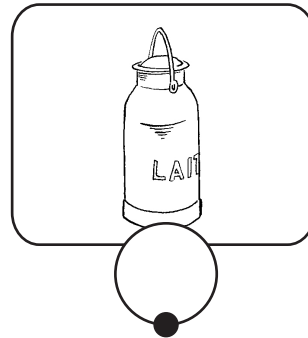
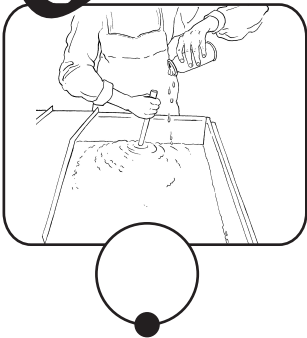
C'est l'étape qui permet au fromage de mûrir →



Tu as trouvé mon nom ? Ecris-le ici →



Numérote de 1 à 8 chaque étape de la fabrication du fromage de Herve (du lait au fromage fini) et relie-la avec le mot correspondant.



● L'emprésurage

● L'affinage

● La récolte du lait

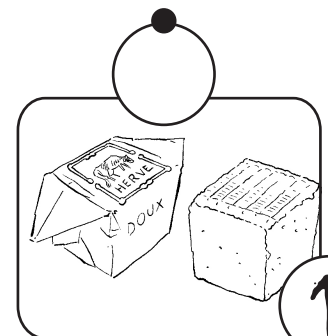
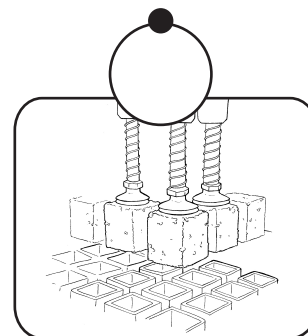
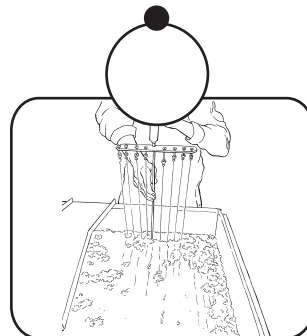
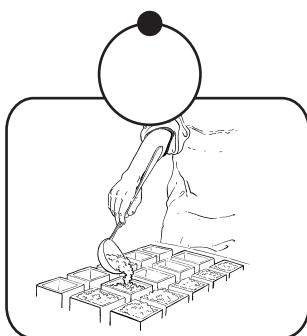
● La découpe du caillé

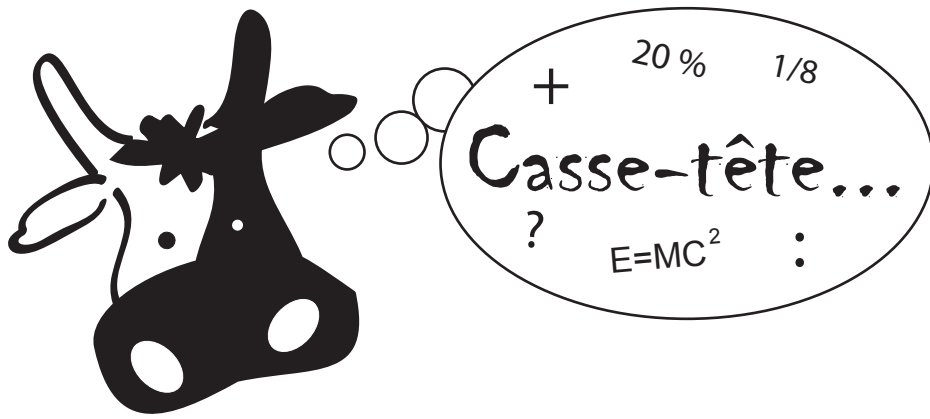
● Le salage

● Le moulage

● L'emballage

● Le démoulage





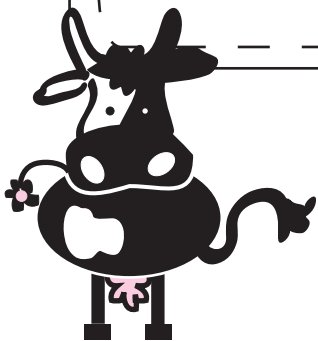
S'il faut 2 litres de lait pour fabriquer un fromage de Herve de 200 g, combien de litres de lait faudra t-il pour fabriquer 25 fromages de Herve de 100 g ?

→

Le fromage de Herve a une forme de cube. Imagine-le comme un cube transparent de 6 x 6 x 6 cm. Combien de petits cubes de 1 x 1 x 1 cm (= 1 cm³) faudra t-il pour remplir le cube transparent ?

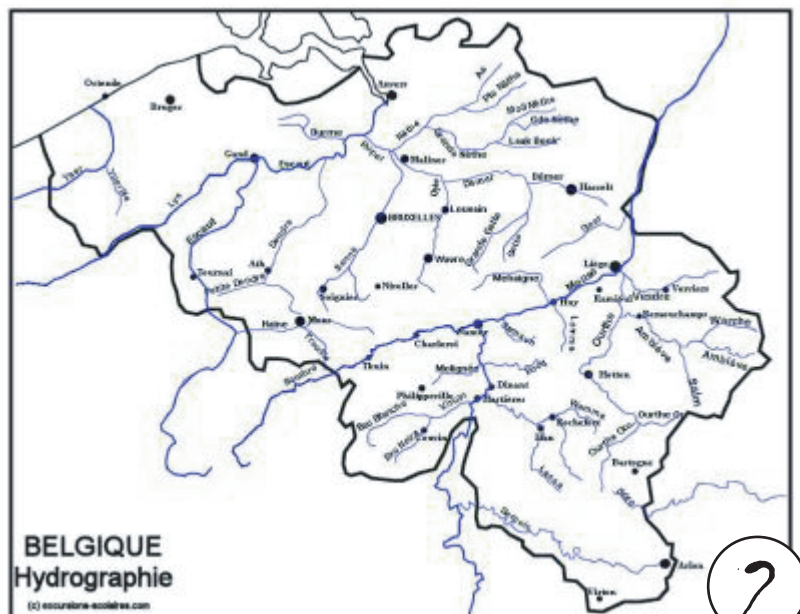
→

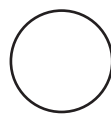
Le fromage de Herve est le seul fromage belge d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). La vache !



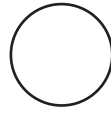
Colorie la zone AOP (il s'agit de la zone de collecte du lait et de fabrication du fromage de Herve). Elle est délimitée par des frontières naturelles :

- Au nord par la frontière hollandaise (Pays-Bas)
- A l'est par la frontière allemande
- Au sud par le Vesdre et l'Ourthe
- A l'ouest par la Meuse

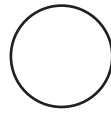




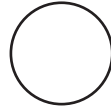
Le fromage de Herve a reçu le label AOP en 1996. Cette Appellation d'Origine Protégée est la reconnaissance du savoir-faire du Pays de Herve.



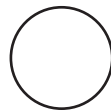
Les premiers écrits officiels faisant mention du fromage de Herve datent de 1466.



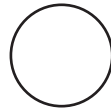
Au 18ème siècle, les marchands quittèrent nos frontières pour aller vendre le fromage hors de nos frontières, principalement en France.



Il y a 50 ans, les producteurs de Herve étaient au nombre de 500. Chaque ferme de la région produisait son fromage de Herve.



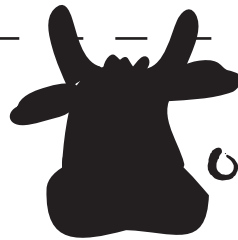
Dans le Roman de la Rose de Jean Renard en 1230, on parle déjà d'un fromage cras et sain du Val de la Berwinne. C'est la première fois qu'on évoque un fromage fabriqué dans cette région.



C'est au XVIe siècle que la région de Herve est devenue herbagère et que les producteurs de céréales se sont reconvertis dans l'élevage de la vache laitière et donc dans la fabrication de fromage.



Vrai ?



ou faux ?

Pour chaque affirmation, écris **V** (vrai) ou **F** (faux) dans la case.

☐

Une pie noire est une vache laitière

☐

Un fromage de Herve affiné est rouge-orangé

☐

Le label AOP signifie "Appellation d'Origine Puante"

☐

Le sucre du lait s'appelle le lactose

☐

Le fermier traite ses vaches un jour sur deux

☐

Il faut 2 litres de lait pour fabriquer un fromage de Herve

☐

Le sens qui permet le mieux de reconnaître le fromage de Herve est l'odorat

☐

Traditionnellement, on mange le fromage de Herve avec de la confiture de fraises

☐

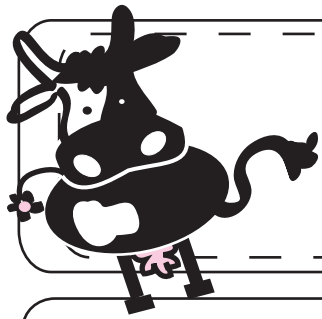
Un verger est un endroit où on stocke des fruits

☐

Les fermes du Pays de Herve sont en général situées près d'un ruisseau

☐

Une vache mange 60 à 80 kg d'herbe par jour



Le bocage, c'est bien joli
mais... c'est quoi ?

Dessine un paysage de bocage (comme au Pays de Herve) en tenant compte de la description suivante :

Le bocage est associé à la culture d'arbres fruitiers et à l'élevage laitier. Les prairies de tailles inégales et de formes différentes sont séparées par des haies. Les fermes sont dispersées dans le paysage et les habitations sont regroupées en hameaux.

Coloriage

