

Q8/ Parce que quand c'est bon, c'est bon ! Avec mon lait, on peut notamment faire de la Tome fraîche de l'Aubrac. Au lait cru et entier, c'est l'ingrédient incontournable d'un bon Aligot de l'Aubrac : ce dernier a été mis en avant le 23 février dernier, lors de l'émission :

A – Petits plats en équilibre sur TF1
C – La Quotidienne sur France 5

B – Météo à la carte sur France 3
D – Vive l'Aubrac, sur France 24

Q9/ Allez, concernant la transformation du fromage maintenant. Une petite devinette : « Je suis l'instrument qui permet de carotter le fromage tout au long de son affinage afin de le déguster et d'évaluer son évolution, je suis... »

A – Un courtajou

B – une souris...

C – une sonde à fromage

D – la pluma de fromatge

Vous arrivez à la mini ferme ? Cherchez-donc Maxime, Alexis, Frédéric ou encore Bertrand, ils vous aideront à répondre aux questions suivantes :

Q10/ Ah, elles sont belles mes copines ! D'où leur vient cet air détendu ? **(cherchez l'affirmation fausse)**

A – c'est le temps passé au grand air à pâturer de l'herbe fraîche : 4 mois minimum selon le cahier des charges !

B – c'est grâce à leur séance quotidienne de massage tai shi

C – C'est grâce à l'interdiction de la monotraite (un vrai plaisir pour ma mamelle !),

D – C'est grâce à l'interdiction de me donner de l'ensilage ou de l'enrubannage.

Q11/ La quantité de lait produite par vache sur une année est limitée à 6000 litres : pourquoi ?

A – au-delà de 6000 litres, les vaches sont affaiblies et ne peuvent supporter les hivers, parfois rigoureux, de l'Aubrac

B – pour éviter au pis de la vache de s'abîmer, car il se détériore au-delà de ce litrage

C – Pour que le lait soit le résultat de la pâture ou des fourrages issus de la zone naturelle de l'Aubrac

D – Suite à une revendication du SVPLA (Syndicat de Vaches pour la Production du Laguiole AOP) sur l'amélioration des conditions de travail des vaches.

Q12/ Pour cette question, regardez-bien autour de vous, la réponse se trouve à la mini ferme ! avec quel instrument arrache-t-on les racines de gentiane destinées à la production d'apéritif ?

A : La grelinette

B : Le binet des moines

C : La charrue Dombasle

D : La fourche du diable

Le Royal Aubrac, c'est l'occasion de venir déguster un bon Aligot de l'Aubrac, fabriqué à partir de Tome fraîche de l'Aubrac et de pommes de terre fraîches.

Q13/ mais savez-vous comment l'Aligot se nommait à l'origine ?

A – L'Aligot (tout simplement !!)

B – L'Aliquot

C – La sopa de lou Mazuc

D – Le réconfort des pèlerins



Q14/ Allez, courage, dernières questions ! Dans les forêts de l'Aubrac va bientôt fleurir une petite plante aux feuilles tachées de pourpre appelée "dent de chien". Quel est son nom scientifique ?

A : Erythron

B : Euphrase

C : Adenostyle

D : liliun martagon

Q15/ J'ai une petite devinette pour vous : « je suis.... je suis.... je suis une fleur de la famille des Asteraceae, de plus en plus rare car souvent malmenée à cause de l'Agriculture intensive, mais qui est toujours présente sur l'Aubrac, car j'y bénéficie d'une agriculture respectueuse de l'environnement, de couleur jaunâtre, je suis.... »

A – Le Phlox Rampant,

B – La Campanula Muratis,

C – L'Arnica des Montagnes,

D – La Miscanthus sinensis Gracillium



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

SUR LES TRACES... ...DU FROMAGE DE LAGUIOLE AOP ET DE L'ALIGOT DE L'AUBRAC.

12 MARS 2017



CORRIGE DU QUESTIONNAIRE

Question n° 1 :

Réponse D – André VALADIER a présidé le Syndicat du fromage de Laguiole AOP pendant 52 ans (49 ans et 3 ans « d'intérim »)

Question n° 2 :

Réponse A : Le titre du livre de Daniel CROZES est « André VALADIER : l'Aubrac au cœur ».

Question n° 3 :

Réponse A : L'Aubrac a été retenue « Pôle d'Activité Pleine Nature » : vous pouvez trouver plus d'information sur le site www.projet-pnr-aubrac.fr, rubrique « actualité »

Question n° 4 :

Réponse B : l'Aubrac est à cheval sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.

Question n° 5 :

Réponse B : Actuellement, ce sont 76 exploitations agricoles qui livrent du lait sous cahier des charges AOP Laguiole. : plus de renseignement sur ce cahier des charges exigeant sur le site www.fromage-laguiole.fr

Question n° 6 :

Réponse B – Le fromage de Laguiole a obtenu le label « Appellation d'Origine » le 21 décembre 1961.

Question n° 7 :

Réponse C : Le fromage de Laguiole Grand Aubrac est un produit sélectionné et produit uniquement avec le lait issu de la période de pâturage.

Question n° 8 :

Réponse B : L'Aligot de l'Aubrac a été mis en avant lors de l'émission « Météo à la carte » sur France 3 : vous pouvez trouver le lien pour visionner la vidéo sur le site Internet : www.jeune-montagne-aubrac.fr

Question n° 9 :

Réponse C: L'instrument qui sert à carotter le fromage est une sonde à fromage.

Question n° 10 :

Réponse B : Même si l'idée est plaisante, les vaches n'effectuent pas une séance quotidienne de Tai Shi.

Question n° 11 :

Réponse C : La quantité de lait produite par vache est limitée à 6 000 litres par an, pour que le lait soit le résultat de la pâture ou des fourrages issus de la zone naturelle de l'Aubrac.

Question n° 12 :

Réponse D : Alors, vous l'aviez trouvé, à la mini ferme ? il s'agit de la fourche du diable !

Question n° 13 :

Réponse B : À l'origine, l'Aligot s'appelait « Aliquot »

Question n° 14 :

Réponse A : Le nom scientifique de la fleur « dent de chien » est l'Erythron.

Question n° 15 :

Réponse C : Il s'agit de l'Arnica des montagnes.

**Vous pouvez également retrouver le questionnaire, les réponses,
ainsi que de plus amples informations sur la filière AOP Laguiole
sur le site Internet du Syndicat du Laguiole AOP :**

www.fromage-laguiole.fr