



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

JOUEZ AVEC ...

LES TRACES...
...DU FROMAGE DE LAGUIOLE AOP
ET DE L'ALIGOT DE L'AUBRAC.
13 MARS 2016

LAGUIOLE
Fromage AOP



C'est parti pour le quiz des traces 2016 ! Répondez aux questions suivantes, et déposez le questionnaire à la mini ferme, à mi parcours avant 14H (en fin de parcours, il sera trop tard !!!).

EQUIPE N : NOM : PRENOM :

	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	Q14	Q15
A															
B															
C															
D															

Q1/ Les traces du fromage fêtent leur 30^e édition ! Mais, d'après vous, en quelle année a eu lieu la 1^e ? :
A - 1980 B - 1984 C - 1986 D - 1989

Q2/ (**Trouver l'affirmation fausse**)- En route pour une journée sous le signe de la convivialité. 1^{er} arrêt : vin chaud, fouace et lait chaud ! Mais, au fait, quelle est la particularité de ce lait, produit sous cahier des charges AOP ?
A - Il est produit avec des vaches Simmental et Aubrac uniquement.
B - Le lait utilisé pour le fromage de Laguiole est cru et entier : il ne subit aucun traitement thermique pour garder sa qualité et sa saveur.
C - Les vaches doivent pâturer au minimum 120 jours/an, et manger du foin récolté sur la zone AOP Laguiole, afin que le fromage garde le goût de la riche flore de l'Aubrac.
D - Chaque année, les vaches doivent passer une VAT (Visite Annuelle du Travail) afin de vérifier que la vue des magnifiques paysages de l'Aubrac ne leur déclenche pas un « burn out ».

Q3/ Le 12 septembre dernier, « les carnets de Julie » sont venus à la découverte de la gastronomie de l'Aubrac. Julie a notamment eu le plaisir de déguster :
A - Les croustillants de Laguiole AOP,
B - La Blanquette de Bernadette,
C - L'Aligot de Géraud,
D - La tarte à l'Encalat de Léa.

Arrivée au buron de Regembals : rencontrez Laurent, Patrice, Jérôme ou encore Francis, ils vous aideront à répondre aux questions suivantes :

Q4/ Venez donc découvrir les burons de l'Aubrac : ils étaient 4 hommes du 25 mai au 13 octobre : le Cantales, qui dirigeait la fabrication du fromage, le Pastre qui s'occupait du troupeau, le Bédéliér qui s'occupait des veaux, et :
A - le Roul B - le Coira C - le Coc D - l'Escolan

Q5/ Autrefois, dans chaque buron, on trouvait un « bouc » : il s'agissait de :
A - l'animal domestique du buronnier
B - l'instrument servant à briser la tome
C - une sculpture en noyer apposée au dessus de la porte d'entrée en début d'estive, destinée à protéger le buronnier
D - un accessoire de danse traditionnelle de l'Aubrac

Q6/ (**Cherchez l'affirmation fausse**) Venez goûter un morceau de Laguiole AOP, et essayez, avec l'aide des producteurs, de trouver l'affirmation fausse : « Le Laguiole AOP... » :
A - ...doit être affiné 4 mois au minimum,
B - ...est un fromage à pâte pressée cuite,
C - ... est produit uniquement sur une zone d'Appellation délimité par 73 communes de l'Aubrac,
D - ... est fabriqué à partir uniquement du lait de deux races de vaches rustiques : l'Aubrac et la Simmental. ».

Ce questionnaire est à déposer à mi-parcours, à la "mini ferme".

Q7/ (**Cherchez l'affirmation fausse**) Les 80 producteurs habilités en AOP Laguiole se sont regroupés au sein d'une Coopérative qu'ils détiennent à 100 % : la Coopérative Jeune Montagne. Cela leur permet :

- A – de maintenir et valoriser au plus juste une production locale, qualitative et respectueuse de l'environnement.
- B – de faire connaître, grâce à de nombreux consommateurs militants, la qualité de leur travail.
- C – de bénéficier d'une prime Européenne.
- D – de garder l'emploi sur le territoire.

Q8/ Ce moment propice à l'apéritif est l'occasion de vous poser la question suivante : avec quel instrument arrache-t-on les racines de gentianes, destinée à la production de l'apéritif ?

- A – la grelinette
- B – la fourche du diable
- C – la charrue Dombasle
- D – le binet des moines

Q9 / **Aubrac en vue ? C'est là que venait se reposer les pèlerins sur la route de St Jacques.** Mais savez-vous en quelle année la tour des Anglais a été construite par l'hôpital d'Aubrac ?

- A – 1251
- B – 1353
- C – 1431
- D – 1512

Q10/ A midi, une nouveauté : la tarte à la Tome, appelée par nos anciens la tarte à l'Encalat. Mais savez-vous d'où vient ce nom ?

- A – de Mme Encalat, qui avait inventé la recette
- B – du fait que cette tarte était principalement consommée par les fermiers en milieu de matinée ou de journée, c'était leur petit encas (transformé en Encalat).
- C – c'est mamie Ginette qui lui a donné ce nom bizarre, et que l'on a gardé car personne n'a osé la contrarier (sacré caractère, mamie Ginette !)
- D – c'est le nom que l'on donnait autrefois au caillé frais du fromage.



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

Q11/ Devant une belle demoiselle comme Enna, une question nous taraude : mais combien pèses-tu, belle des champs ?

- A – 754 kg
- B- 529 Kg
- C-918 Kg
- D-690 kg

Q12/ Lybie et Liane ont un secret : serez-vous deviner lequel ?

- A- Elles ont participé au concours « Miss Génisse 2016 »
- B- Elles sont sœurs
- C- Elles sont cousines du côté de leur père
- D- Elles ont une passion dévorante pour le feuilleton « les meuh meuh de l'Amour » (c'est sur meuh TV)

Q13/ Goupille est une sacrée menteuse : on lui a demandé pourquoi les produits issus de son lait sont aussi bon, et sur ces 4 réponses, une est fausse ! Saurez-vous deviner laquelle ? :

- A – Je gambade et mange au minimum 120 jours par an dans les prairies.
- B – Le foin de mon alimentation est uniquement issu de la zone d'Appellation d'Origine Laguiole, car la végétation de l'Aubrac est très variée et parfumée.
- C – Je suis des cours de gym tous les matins pour me détendre et me tenir en forme (tou tou you tou...)
- D – Pas d'OGM dans mon alimentation, j'y tiens absolument !

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.

Q14/ Pour les fêtes de fin d'année, la Coopérative Jeune Montagne a proposé un Aligot de l'Aubrac à la Truffe, dont la recette a été élaborée à l'aide de la maison BRAS, 3 étoiles au Guide Michelin. En parlant de Michel BRAS, savez-vous quel titre le magazine « Le Chef » lui a décerné en janvier dernier ?

- A – meilleur chef du terroir
- B – meilleur chef Aveyronnais
- C – meilleur chef de France
- D – meilleur chef du monde !

Q15/ Allez, courage, dernière question ! Savez-vous dans quelle commune se trouvait à l'origine la 1^{er} fromagerie de la Coopérative Jeune Montagne ?

- A – Soulages-Bonneval
- B – Lacalm
- C – Laguiole
- D – La Terrisse