



Des vaches, des chèvres et du fromage

La maison du Val d'Abondance

Le mercredi matin nous sommes allés à la maison du Val à Abondance. Nous avons appris quelles sont les particularités de la vache d'Abondance : elle a des lunettes autour des yeux pour se protéger des mouches, elle a une couleur acajou, elle a quatre estomacs...

Ensuite on a vu les différentes cloches que portent les vaches et leur son.

Puis, nous avons regardé un film sur la préparation du fromage d'Abondance.

A la fin, nous avons vu la cave avec ses fromages et nous avons dégusté du fromage d'Abondance.

Gaël et Jonatan

La chèvrerie

Nous sommes allés à la chèvrerie de la Chapelle d'Abondance. Il y avait des chèvres avec leurs petits dans leur enclos. Nous avons tous fait une photo avec un jeune cabri dans nos bras. Ensuite, nous sommes allés dans une autre salle. On eu des explications sur la fabrication des fromages de chèvre, puis nous avons goûté le fromage. Lorsqu'ensuite, nous sommes rentrés au chalet nous avons pu commander du fromage.

« Ce fromage est trop bon ! »

« Moi j'ai aimé ce fromage il était très bon. »

Robin et Axel



La vache d'Abondance

On la reconnaît facilement à sa robe acajou. La tête, les pattes, la queue et le ventre sont blancs. On dit qu'elle a des lunettes car elle a deux cercles marron autour des yeux. Son lait est destiné à la production fromagère.



Le fromage d'Abondance

Le fromage d'Abondance est reconnaissable à son talon concave. Il a une pâte souple et une croûte ambrée.

Il a un goût de noisette et une saveur fruitée.

Il doit rester au minimum 100 jours en cave avant d'être vendu.