











Récré Comté

Tout le Comté en s'amusant
pour petits et grands !

SOLUTION

LE SUDOKU COURMAND



Tout le Comté en s'amusant
pour petits et grands !

SOLUTION

LES MOTS MÊLÉS DU COMTÉ

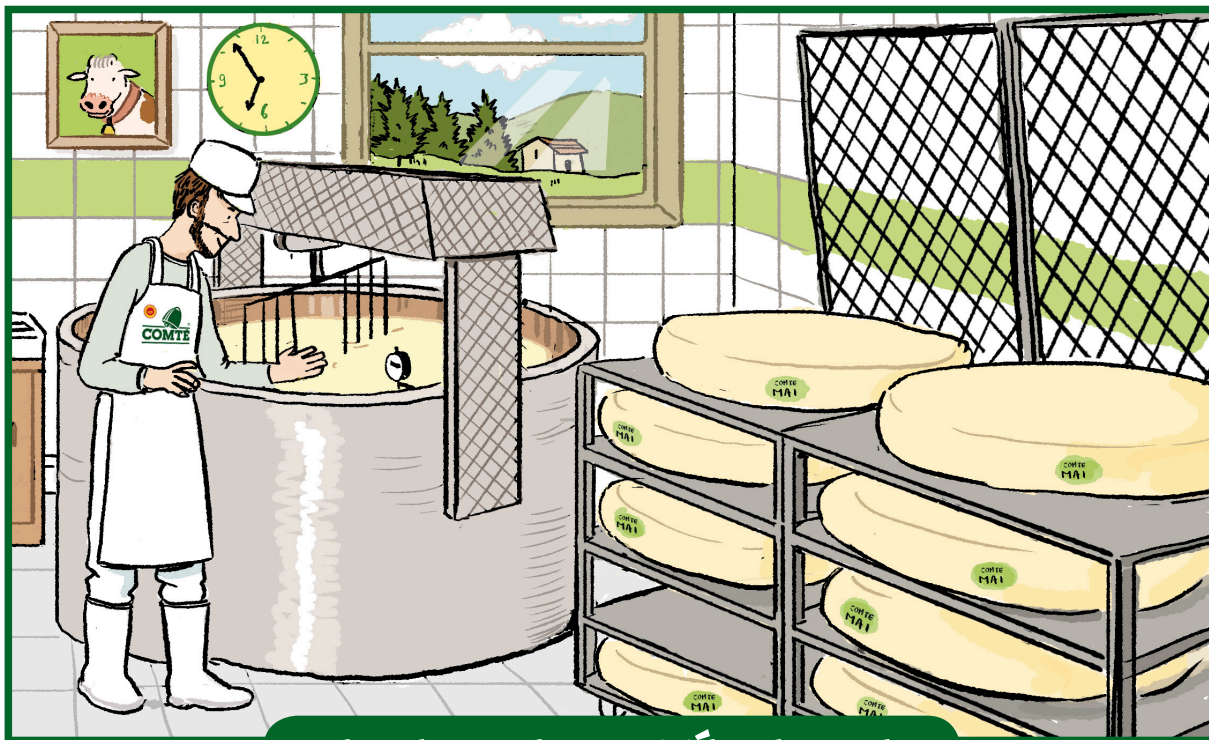
Z	S	G	A	P	N	T	W	U	O	B	A	C	K	P	S	S	V	E	B
X	Q	G	R	D	X	D	R	D	B	Y	V	V	U	R	V	K	L	Y	E
C	O	C	X	B	B	O	E	C	S	G	P	K	O	V	F	U	K	Z	F
J	S	A	J	E	Y	M	J	C	Y	Z	V	F	P	R	E	S	U	R	E
C	I	V	X	E	O	V	R	A	A	T	H	Q	C	M	R	J	X	Q	R
R	T	E	R	R	O	I	R	O	B	I	A	Z	L	L	P	A	S	Y	M
L	C	M	A	H	V	S	Z	G	N	T	L	I	U	L	R	Y	O	I	E
O	A	O	V	T	A	I	N	D	O	M	A	L	R	F	O	D	U	V	N
H	S	I	O	D	C	T	D	S	U	I	M	B	A	I	A	M	T	E	A
F	B	C	T	B	G	T	P	R	T	E	A	I	J	G	D	J	I	C	L
R	I	K	J	S	W	X	E	W	X	A	T	T	A	S	E	T	R	Z	B
U	Y	Y	N	A	O	S	M	T	N	I	R	C	U	Q	N	A	A	C	F
I	S	R	Y	R	F	F	Y	T	H	T	A	L	D	O	R	W	G	K	Y
T	Y	V	Y	C	G	F	C	B	W	Q	I	V	S	O	N	D	E	T	I
I	J	O	S	G	O	Y	I	W	Q	O	T	C	U	B	O	I	R	A	J
E	S	S	E	D	D	M	O	N	T	B	E	L	I	A	R	D	E	T	L
R	Q	J	A	L	K	H	T	U	A	M	J	B	B	Z	V	C	F	Q	U
E	F	M	O	U	L	A	G	E	H	G	B	T	L	I	R	E	G	A	L
Z	R	T	P	Z	B	X	C	E	E	W	E	W	T	Q	O	Q	U	G	L
X	R	Y	R	B	A	T	S	B	P	R	A	I	R	I	E	U	X	W	A

Le mot mystère :

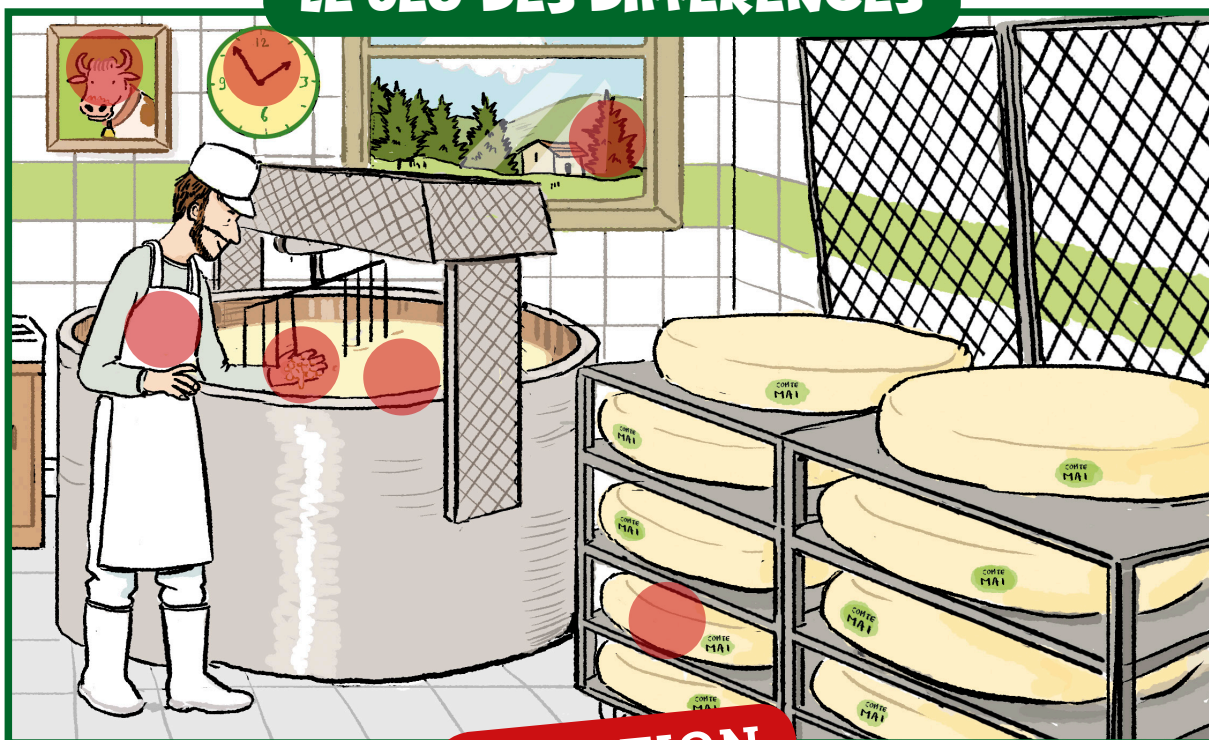
RÉGAL

Récré Comté

Tout le Comté en s'amusant
pour petits et grands !



LE JEU DES DIFFÉRENCES



SOLUTION

RÈGLE DU JEU :

Retrouve dans la fromagerie les 7 différences
qui se sont cachées entre ces 2 images.



© CIGC / Création : Bérenger Lecourt
Illustration : Stéphanie Rubin

www.comte.com

SUIVEZ-NOUS
SUR



I love Comté

L'ÉCOLE DU FROMAGER

SOLUTION

1



Le remplissage

Avant de fabriquer le Comté, on commence à remplir les cuves en cuivre avec le lait collecté dans les fermes alentour. Selon sa taille, une cuve peut contenir entre 500 et 5 000 litres. Le lait mis en cuve est ensuite chauffé à 30°C pendant une demi-heure. Il faut en moyenne 400 litres pour faire 1 Comté.

2



L'emprésurage

Cela consiste à verser de la présure dans la cuve. Elaborée à partir de caillette de veau et du petit-lait de la veille, elle sert à faire cailler le lait qui deviendra une masse de caillé, tel un gigantesque yaourt.

3



Le décaillage

A l'aide d'un tranche-caillé, le fromager va découper le caillé en petits morceaux de la taille d'un grain de blé qui vont se séparer du petit-lait.

4



Le brassage

Cette étape consiste à chauffer progressivement les grains de caillé jusqu'à environ 56°C pour les « ressuyer », c'est-à-dire en extraire la partie liquide.

5



Le soutirage

Le fromager vérifie à la main la bonne granulométrie. Lorsque les grains ont atteint la bonne taille et la bonne consistance, le contenu de la cuve est aspiré dans des moules perforés qui laissent s'écouler le petit-lait et permettent de recueillir le caillé.

6



Le moulage

Après le soutirage, le caillé s'accumule dans des moules qui servent alors de passoire et donneront la forme définitive au Comté.

7



La plaque verte

Il s'agit de la « gourmète » du fromage. Juste avant le pressage, le fromager installe sur le talon une plaque de caséine qui indique : FRANCE, COMTE, le mois de fabrication et le code de la fruitière. Deux autres petites plaques transparentes indiquent le jour de fabrication et le numéro de la cuve où le Comté a été fabriqué.

8



Le pré-affinage

Les tout jeunes Comté, conservés entre 10 et 15°C pendant 3 semaines, reçoivent des soins quotidiens (salage, frottage et retournement), avant de partir pour un long séjour dans l'une des caves d'affinage.

Récré Comté

Tout le Comté en s'amusant
pour petits et grands !

LES RÉBUS MAGIQUES

SOLUTION

1. FRUITIÈRE
2. CÉRÉALES
3. AFFINEUR
4. PÂTURAGE
5. CHERCHEURS
6. DÉGUSTATION

Quelques indices ...

1. Lieu de fabrication du Comté...
2. Les vaches mangent du fourrage ainsi que des ...
3. Il est chargé d'amener le Comté à maturité...
4. Lieu où les vaches broutent l'herbe...
5. Améliorer et innover sont leurs principales missions...
6. Action de juger le Comté par l'odorat et le goût...

1



...
aujourd'hui
demain

2



LA

3

_BCD



4



je
...
il



5



R



6



il
elle
...

RÈGLE DU JEU :

Trouve les syllabes représentées par les dessins
et associe-les entre elles afin de former chaque mot
de l'univers du Comté, du plus simple au plus dur !

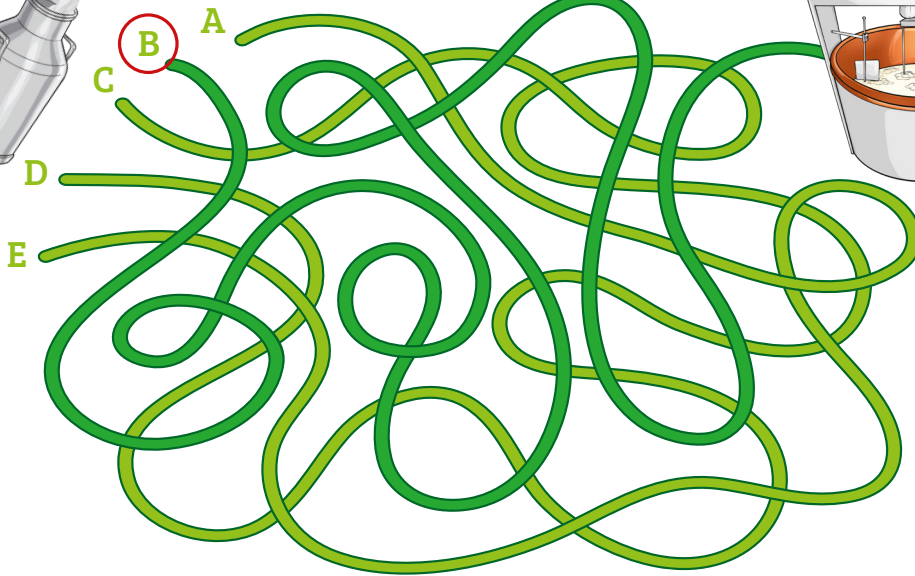
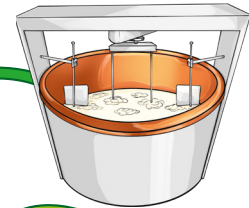
SUIVEZ-NOUS
SUR



I love Comté

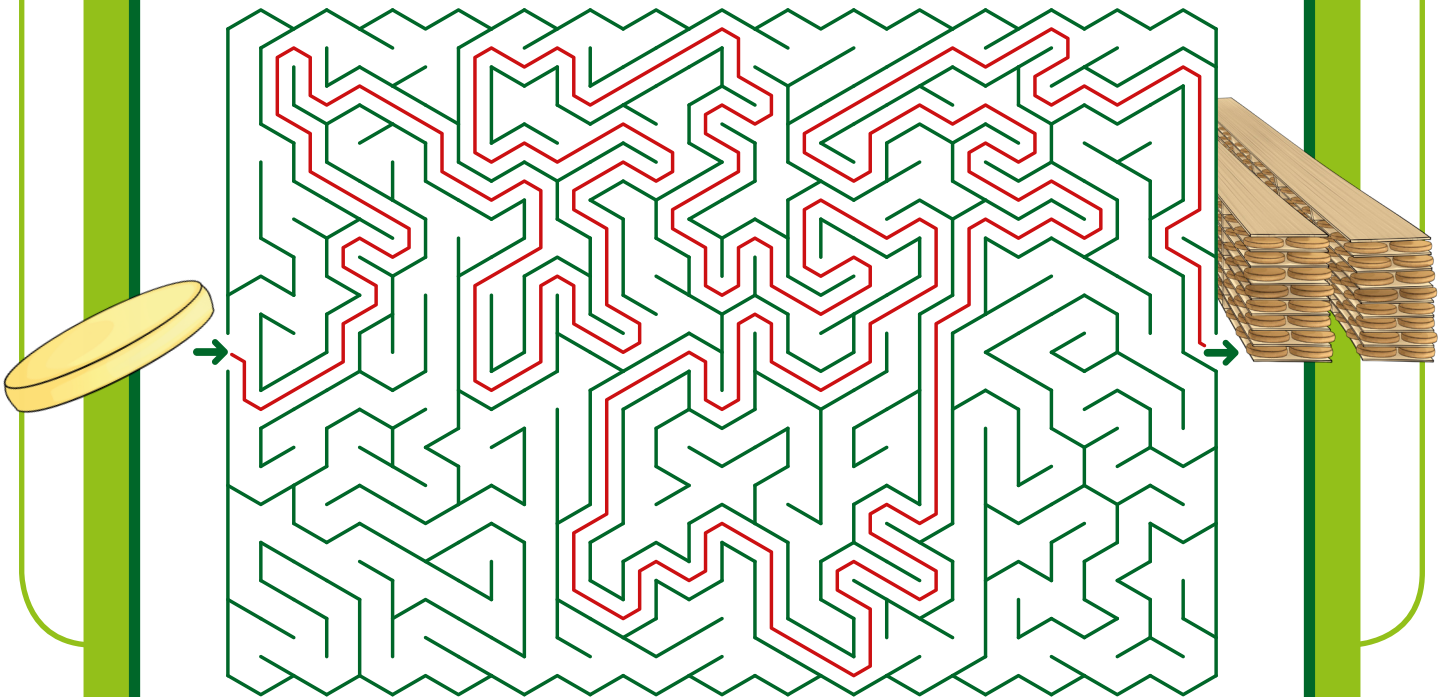
SOLUTION

LE CHEMIN DU LAIT



N°1

N°2



RÈGLE DU JEU :

N°1 > Apporte la bouille de lait jusqu'à la cuve de la fromagerie en prenant le meilleur chemin et entoure sa lettre correspondante.

N°2 > Trouve le chemin pour apporter le Comté en blanc à la cave d'affinage.

SOLUTION

LES ÉNIGMES DU COMTÉ

ÉNIGME 1

QUE MANGENT LES VACHES EN HIVER ?



INDICE

ÉNIGME 2

COMBIEN DE LITRES DE LAIT



FAUT - IL POUR FAIRE UN COMTE ?



INDICE

ÉNIGME 3

PEUX - TU CITER L'UNE DES DEUX



RACES DE VACHES DU COMTE ?



INDICE

ÉNIGME 4

DANS QUEL ENDROIT SOMBRE



S'AFFINENT LES MEULES ?



INDICE

CODES COULEURS

A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z

RÉPONSES

1: Du foin 2: 400 litres 3: Montbéliarde / Simmental 4: Une cave

RÈGLE DU JEU :

A l'aide des couleurs de l'alphabet ci-dessus, reconstitue les questions codées du Comté et inscris les bonnes réponses dans l'espace dédié.

Attention aux pièges : certaines lettres ont la même couleur !