

La Maison du Fromage Abondance

Espace découverte 5 sens

Livret facile à lire et à comprendre

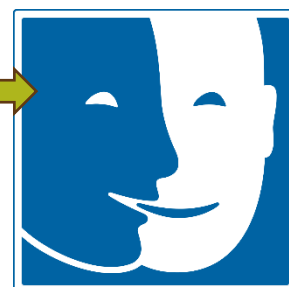




Le livret facile à lire et à comprendre

Ce livret a été écrit pour faciliter l'accès pour tout le monde à la Maison du Fromage Abondance, et pour avoir le label S3A (Symbole Accueil, Accompagnement et Accessibilité).

Le label S3A est une image. Cette image est présente sur tous les lieux accessibles pour tout le monde.



Ce livret est :

- à lire avant la visite, pour vous préparer à ce que vous allez voir.
- à prendre avec vous le jour de la visite, pour vous aider à comprendre ce que vous voyez.
- à garder chez vous après la visite, pour vous souvenir de votre visite.

Pendant la lecture du livret, des mots sont plus noir que d'autres mots, par exemple le mot **fromage**.

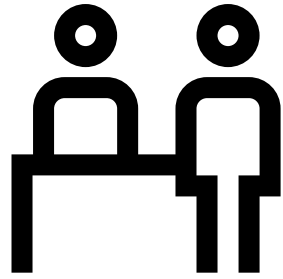
Tous les mots plus noirs sont des mots difficiles. Ces mots difficiles sont expliqués à la fin du livret, page 35.

Bienvenue à la Maison du Fromage Abondance, à Abondance

Abondance est une petite ville de montagne en Haute-Savoie.
Le fromage et le village ont le même nom : Abondance.



- L'entrée de la Maison du Fromage Abondance.



Quand vous entrez l'**accueil** de la Maison du Fromage Abondance est sur la droite.

L'accueil est un endroit à l'entrée, où une personne vous accueille.

A la Maison du Fromage Abondance vous pouvez rencontrer Annie, Adeline et Nathalie.



Annie



Adeline



Nathalie

Annie, Adeline et Nathalie travaillent à la Maison du Fromage Abondance.

Ce sont elles qui vous expliquent comment on fabrique le fromage Abondance.

Les toilettes



Les toilettes sont à côté du bureau d'accueil.

Porte des toilettes.



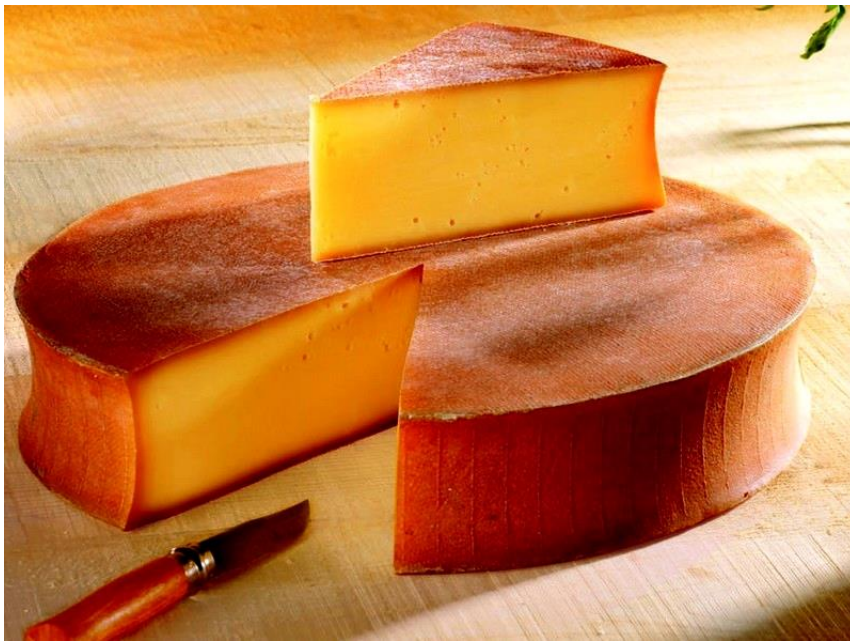
Bureau d'accueil.



La Maison du Fromage Abondance

La Maison du Fromage Abondance est un musée.

C'est un musée qui parle du fromage Abondance.



- **Le fromage Abondance**

La visite

Pendant la visite vous allez voir :

- La **vallée** d'Abondance.
- Le lait utilisé pour fabriquer le fromage Abondance.
- Comment on fabrique le fromage Abondance ?
- Pourquoi les fromages ont une croûte ?
- Les fromages de Savoie et de Haute-Savoie.
- Les endroits où acheter le fromage.
- Comment aimez-vous manger votre fromage ?
- A vous de manger le fromage Abondance !

Pour visiter le musée vous allez utiliser vos 5 sens.
Les 5 sens sont :

- Regarder avec les yeux



- Toucher avec les mains



- Goûter avec la bouche



- Ecouter avec les oreilles



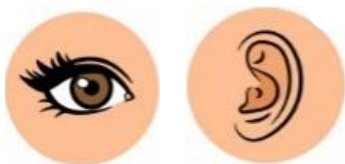
- Sentir avec le nez



La visite commence



- Quand vous arrivez la visite commence à gauche.



La vallée d'Abondance

La vallée d'Abondance est le lieu où a été fabriqué le fromage Abondance.

Un film,
et un plan montrent la vallée d'Abondance.



- Plan de la vallée d'Abondance

Sur le plan de la vallée d'Abondance on peut voir :



- Les montagnes



- Les villages

- **Les alpages.**

Les alpages sont des champs en montagne.

- **Les fermes**

La ferme est le lieu où vivent les vaches.

La ferme se trouve dans les villages en bas de la vallée.

Sur le plan les fermes sont les points rouges, jaunes ou noirs.

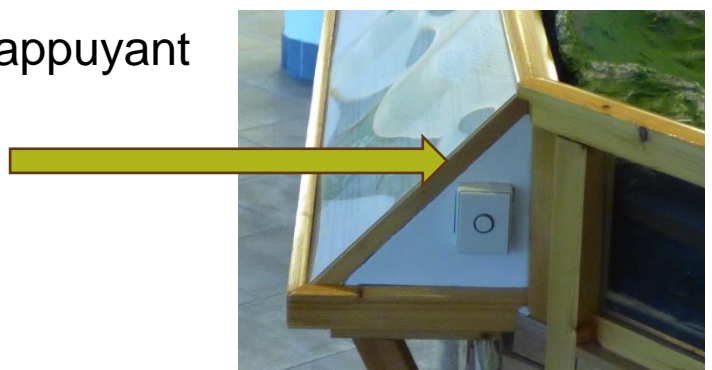


● Les points jaunes montrent les fermes dans les villages.

● Les points rouges montrent **les chalets d'alpages**.
Les chalets d'alpages sont des fermes en montagne.

● Les points noirs montrent les fermes et les chalets d'alpages qui ne sont plus utilisés.

Vous pouvez allumer le plan en appuyant sur le bouton à droite.





Le lait utilisé pour fabriquer le fromage Abondance

Le fromage Abondance se fabrique avec le lait de 3 races de vaches différentes.

Les vaches sont :

- La vache Montbéliarde



- La vache Tarine



- La vache Abondance





Pressez les poignées noires pour sentir les odeurs de lait.



Ecoutez le son des cloches en les secouant.





Comment on fabrique le fromage Abondance ?

Sur les photos vous pouvez voir comment on fabrique le fromage Abondance :



Le lait est versé dans un chaudron.



La présure est ajoutée au lait.

La présure est le liquide jaune de la photo.

La présure est un liquide naturel qui vient de l'estomac des veaux.



La présure va durcir le lait.



Le lait devient comme du yaourt.
Le lait est découpé en petits morceaux.



Les petits morceaux.



Le lait est chauffé à 48 degrés.





Le lait est récupéré avec une toile.

Une toile est **un tissu**.



Il y a 1 fromage
Abondance par toile.



Le fromage et la toile
sont mis dans un moule.





Tous les fromages Abondance sont empilés et pressés.



La carte d'identité du fromage est posée.

Quand il y a une étiquette verte sur le fromage Abondance cela veut dire que le fromage a été fabriqué à la ferme.



Mettez-vous sous la cloche transparente, et écoutez comment on fabrique le fromage Abondance.



Vous pouvez aussi regarder le film.



Pourquoi les fromages ont une croûte ?

C'est pendant l'**affinage** que se forme la croûte des fromages.

L'affinage est la dernière étape avant de manger les fromages.

Les fromages sont rangés dans une cave,
pendant 100 jours (3 mois et 10 jours) au minimum.
Ils sont frottés avec de l'eau salée,
puis retournés.

Une **cave** est une pièce froide et humide.



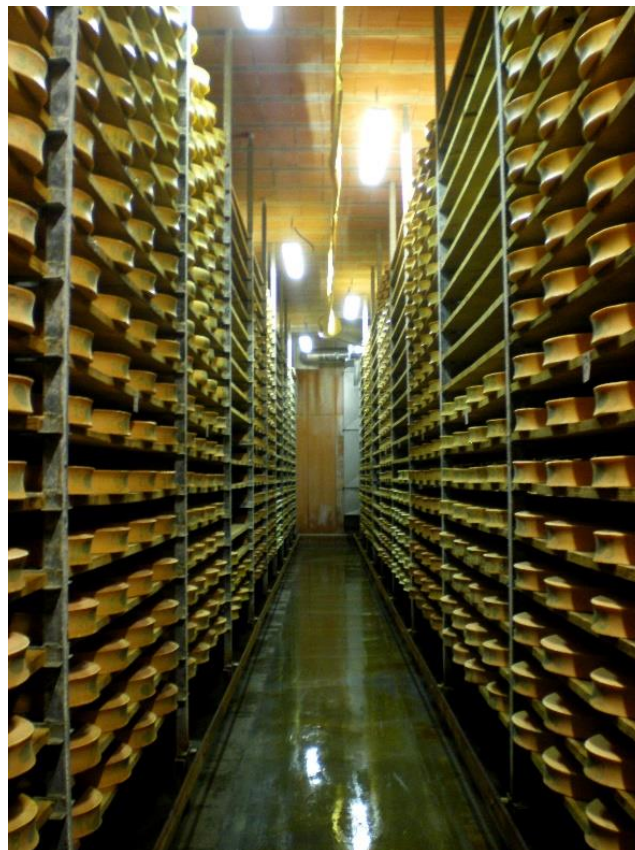
- Fromages Abondance rangés dans une cave.

A l'arrière de la Maison du Fromage Abondance il y a une grande cave d'affinage.

Vous pouvez regarder la cave d'affinage derrière la vitre.



Appuyez sur le bouton à droite de la vitre, pour allumer la cave.



- Vue sur la cave d'affinage

Les fromages de Savoie et de Haute-Savoie

Il y a 8 fromages qui sont fabriqués en Savoie et en Haute-Savoie.

Ces fromages sont faits avec le lait des vaches Abondance, Tarine et Montbéliarde, sauf le Chevrotin qui est fait avec du lait de chèvre.

Le fromage Abondance fait partie de ces fromages.

Les 8 fromages sont :



L'Abondance



La Tomme de Savoie



Le Reblochon



L'Emmental de Savoie



La Raclette de Savoie



Le Beaufort



La Tome des Bauges



Le Chevrotin



Le bar à fromages montre les 8 fromages de Savoie et de Haute-Savoie.



Les 8 fromages sont faux.

Vous pouvez regarder,
et sentir les odeurs des fromages.

La suite de la visite



A ce moment de la visite attendez au panneau STOP.
Secouez la petite cloche.

Annie, Adeline ou Nathalie vous donnent du fromage Abondance pour la suite de la visite.



Attention !
Ne mangez pas votre fromage tout de suite !

Montez les escaliers pour la suite de la visite.



Les endroits où acheter le fromage

Vous pouvez acheter votre fromage :

- A la ferme,



- Au marché,



- Chez le fromager,
Comme ici à la Maison du
Fromage Abondance.



- Ou chez un **Maître Fromager Affineur**.
Un Maître Fromager Affineur est un
spécialiste des fromages.
Il connaît tout sur les fromages.

Photo de Pierre Gay Maître Fromager
Affineur.



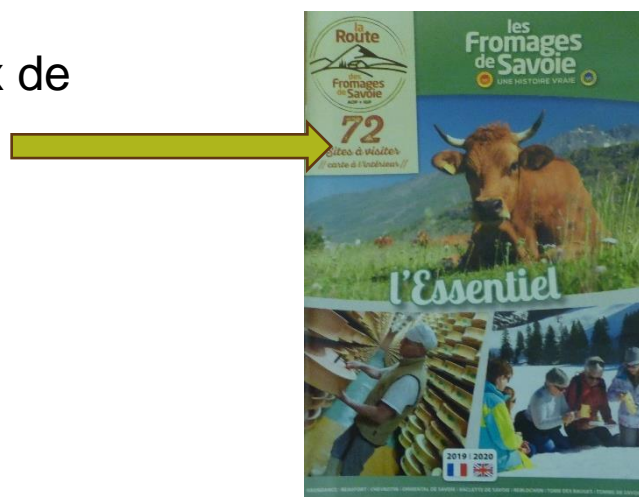
C'est bien mieux qu'au supermarché !

Pour vous aider à trouver des lieux de vente à la ferme, l'association des fromages de Savoie a créé :

Un logo pour reconnaître les lieux de vente



Une brochure avec ces lieux de vente

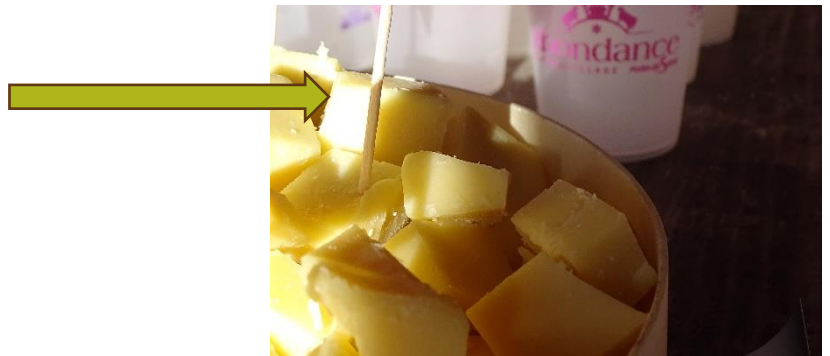


Comment aimez-vous manger votre fromage ?

En France on mange le fromage, entre le plat principal et le dessert, vous pouvez aussi manger le fromage, quand vous en avez envie, au petit-déjeuner comme au goûter !

Vous pouvez manger votre fromage :

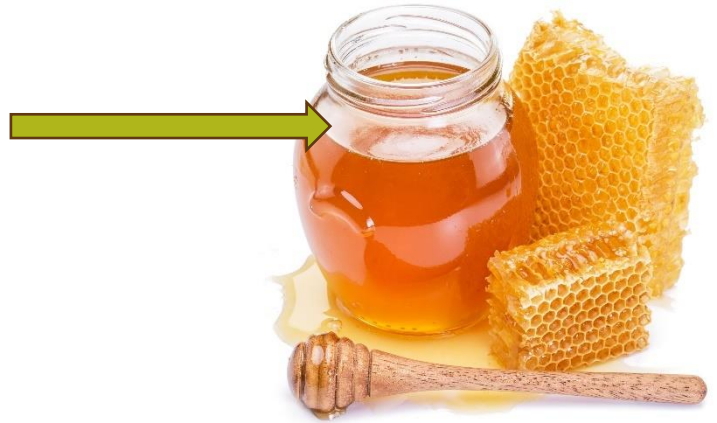
- En morceaux



- Avec de la confiture



- Avec du miel



- Avec des épices



Les épices sont des poudres.

Ces poudres sont utilisées pour donner du goût à la nourriture.

- En le cuisinant



Par exemple, le Berthoud est une recette avec du fromage Abondance.

Le Berthoud est une spécialité de la vallée d'Abondance.



A vous de manger le fromage Abondance !

Maintenant que le fromage Abondance n'a plus aucun secret pour vous,
c'est le moment de manger votre fromage Abondance !

Pour manger votre fromage Abondance vous allez utiliser vos 5 sens.



La table ronde vous apprend comment manger le fromage.

La boutique de la Maison du Fromage Abondance

A la Maison du Fromage Abondance il y a aussi une boutique.

La boutique de la Maison du Fromage Abondance est derrière l'accueil, au rez-de-chaussée.

Dans la boutique vous pouvez acheter :
des fromages,
des produits salés
des produits sucrés,
des souvenirs.

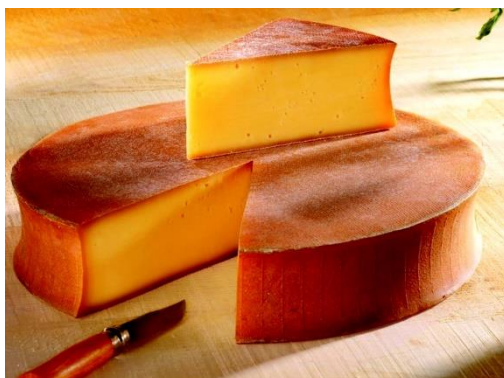


Pour comprendre les mots difficiles

L'accueil

L'accueil est un endroit à l'entrée d'un lieu, où une personne vous accueille.

Le fromage Abondance



Le fromage Abondance est un fromage de forme ronde, avec un bord qui rentre vers l'intérieur du fromage.

Le fromage Abondance a une croûte orange, et une pâte jaune.

La pâte est la partie à l'intérieur du fromage.

La vallée

La vallée est au milieu de deux montagnes.

Dans la vallée il y a une rivière et plusieurs villages.

Les alpages

Les alpages sont des champs en haut des montagnes.

L'été, les agriculteurs montent avec leurs animaux en alpages, car l'herbe des alpages est meilleure et remplie de fleurs.

Le lait et le fromage Abondance seront donc meilleurs eux aussi !

La ferme

La ferme est le lieu où vivent les vaches.

La ferme se trouve dans les villages en bas de la vallée.

Le chalet d'alpage

Le chalet d'alpage est une ferme en haut dans la montagne.

Les agriculteurs vivent l'été dans le chalet d'alpage.

Ils fabriquent aussi le fromage Abondance en montagne dans le chalet d'alpage.

La présure

La présure est un liquide naturel qui vient de l'estomac des veaux.

La présure permet de faire durcir le lait pour faire du fromage.

Après avoir mis la présure dans le lait, le lait devient dur comme du yaourt.

Un tissu

Un tissu est un linge.

C'est la matière utilisée pour fabriquer des habits.

L'affinage

L'affinage est la dernière étape de la fabrication d'un fromage.

Pendant l'affinage les fromages sont rangés dans une cave, et frottés avec de l'eau salée.

C'est pendant l'affinage que la croûte des fromages va se former, et que le goût des fromages va augmenter.

La cave

La cave est une pièce froide, humide et sombre.

Les fromages sont rangés dans la cave sur des étagères, pendant plusieurs jours ou semaines pour les conserver.

Le Maître Fromager Affineur

La Maître Fromage Affineur est un spécialiste des fromages.

Il connaît tout sur les fromages :

- Le lait utilisé
- La fabrication des fromages
- L'affinage des fromages
- Comment les manger ...

Merci aux relecteurs :

- Agnès SOLIVERES, SAJ
- Béatrice BROCARD, FDV Villa Arpin
- Bertrand REISS, FDV Villa Arpin
- Fanny BONDAZ, FDV Grands Champs
- Françoise GISQUET, FDV Villa Arpin
- Lilian BARIOT, SAI
- Luis BONIFACIO, FDV Villa Arpin
- Tristan MARIETTA, FDV Grands Champs
- Juliette CERON, FDV Grands Champs
- Benjamin RUGGIERI, FDV Grands Champs
- Jonathan XXX, FDV Grands Champs

Accompagnés par les équipes éducatives de l'Apei Thonon Chablais : Caroline CANDEL, Edwige NONNE, François VIDAL, Monique BARSOTTI, ainsi que Maria-Giulia VIGGIANI, chargée de mission, UDAPEI 74.

Livret réalisé par :

Adeline VALLEJO – Maison du Fromage Abondance
Nadège LAPLACE – Abbaye d'Abondance
Nathalie DESUZINGE – Pôle Culturel d'Abondance

©European Easy-to-read Logo : Inclusion Europe Plus d'information sur www.inclusion-europe.org –
©Maison du Fromage Abondance – ©AFTAIP, Laurent Madelon – ©Pixabay, Images libres de droit –
Icônes réalisées par freepik.com - ©FlatIcon.com Icônes gratuits.