

Le Jeu de l'Oie



Fromages AOP de Normandie



DRING DRING



Règle du jeu

Le plus jeune commence la partie, mais un lancer de dés est également possible.
Chaque joueur joue chacun son tour en lançant un dé.
Suivant le nombre obtenu, le joueur avance son pion case par case.
Pour gagner une partie de jeu de l'Oie, il faut être le premier à arriver sur la dernière case 30.
Lorsque vous êtes sur une case à question :
• Si vous avez la bonne réponse, vous pouvez jouer normalement au tour suivant
• Si vous avez la mauvaise réponse, passez votre tour.

1
Les vaches dans le pâturage

2
Quelles vaches sont de couleur marron et blanche, et originaires de Normandie ?
1 La Salers
2 La Montbéliarde
3 La Normande

Réponse : 3
Les vaches partent pour la traite

3
Combien de trayons une vache possède-t-elle ?
1 Un seul
2 Deux
3 Quatre

Réponse : 3

4
C'est l'heure de la traite...

13
Neufchâtel brisé... Reculez de 3 cases

14
De quel ustensile a-t-on besoin pour fabriquer un Camembert de Normandie ?
1 Un marteau
2 Une louche
3 Un ciseau

Réponse : 2

15
Question spéciale du maître fromager
GAGNÉ vous avancez de 2 cases
PERDU vous reculez de 3 cases
Combien de fromages AOP la région Normande possède-t-elle ?
1 4
2 5
3 6

Réponse : 1

16
LE LIVAROT FAIT DE LA RÉSISTANCE !
Vous devez attendre que les autres joueurs jouent deux fois avant de rejouer

17
Passer votre tour
Combien de litre de lait faut-il pour produire un Pont-l'Évêque ?
1 Environ 3-5 litres
2 Environ 5-5 litres
3 Environ 7-5 litres

Réponse : 3

12
Combien de temps faut-il pour affiner un fromage Pont-l'Évêque ?
1 3 jours
2 3 semaines
3 3 mois

Réponse : 2

23
Comment fait-on pour que le Livarot devienne rouge ?
1 On le fait bronzer au soleil
2 On le met au four
3 On le met au four

Réponse : 2

24
Qui est à l'origine du Camembert de Normandie ?
1 Napoléon
2 Une paysanne originaire de Vimoutiers
3 M. et Mme Camembert

Réponse : 2

25
À votre avis, comment fait-on pour séparer la partie liquide de la partie solide lors de la fabrication d'un Neufchâtel ?
1 On cuit le fromage
2 On utilise un sac en toile
3 On le presse avec les mains

Réponse : 2

26
Question spéciale parents/enfants
Depuis les années 1970, les 4 fromages de Normandie bénéficient d'une appellation. De quelle appellation s'agit-il ?
1 Appellation d'Excellence
2 Appellation savoir-faire Normands
3 Appellation d'Origine Protégée

Réponse : 3

5
Avancez de 2 cases si bonne réponse

A quelle fréquence l'agriculteur ou l'éleveur doit-il traire ses vaches ?
1 10 fois par mois
2 4 fois par semaine
3 2 fois par jour

Réponse : 3

22
Lequel des 4 fromages AOP de Normandie est le plus vieux ?
1 Camembert de Normandie
2 Livarot
3 Neufchâtel
4 Pont-l'Évêque

Réponse : 2

29
Grâce à quel indice présent sur la boîte du fromage pouvons-nous reconnaître un fromage AOP ?
1 Un logo rouge et jaune
2 Un code-barres
3 Une vache normande

Réponse : 1

30
Vous avez gagné !!!

27
Que présentent désormais les 4 fromages AOP de Normandie ?
1 Un concours du plus gros mangeur de fromages
2 Une Route touristique permettant de découvrir tous les acteurs de la filière
3 Une vache mascotte

Réponse : 2

18
Durant la fabrication des fromages, selon vous, quel est cet ingrédient ?
1 Présure
2 Sable
3 Colle

Réponse : 1

11
Quelle est la forme d'un Camembert de Normandie ?
1 Carré
2 En forme de cœur
3 En forme de cœur

Réponse : 2

21
Quel ovurem devue-t-on au Livarot ?
1 Le colonel
2 La tulipe
3 Le petit Normand

Réponse : 1

28
Plus on affine un fromage, plus il devient...
1 Intense avec du caractère
2 Doux et crémeux
3 Fruité et frais

Réponse : 1

19
Fête du Fromage directement en case 24
Allez directement en case 24

6
Camembert de Normandie coullant Reculez d'une case

10
Lequel des 4 fromages AOP de Normandie est le plus vieux ?
1 Camembert de Normandie
2 Livarot
3 Neufchâtel
4 Pont-l'Évêque

Réponse : 2

20
Pour quelle raison le Neufchâtel est un fromage unique ?
1 Il rend immortel
2 Il est en forme de cœur
3 Il rend amoureux

Réponse : 2

8
Direction la lacterie !

7
Lorsque le lait sort de la vache, comment est-il appelé ?
1 Lait cru
2 Lait frais
3 Lait buvable

Réponse : 2

9
Où se trouvent les fromages lors de l'affinage ?
1 Dans l'espace
2 Au soleil
3 Dans une cave

Réponse : 3

1
A quelle fréquence l'agriculteur ou l'éleveur doit-il traire ses vaches ?
1 10 fois par mois
2 4 fois par semaine
3 2 fois par jour

Réponse : 3