

Découvre
les Trésors
de la
Bresse

LIVRET JEUX . 6/8 ANS



Ce carnet vous est offert par la crème et le beurre de bresse - ne peut être vendu.

Coucou

Je suis la vache **Bress'Aneth**. Je vis dans un superbe territoire qui s'appelle **la Bresse**. Je te propose de découvrir deux excellents produits issus de mon lait : la **Crème** et le **Beurre de Bresse AOP**. Si tu y as déjà goûté, tu dois savoir à quel point ils sont savoureux ! Au fil des pages de ce livret jeux, je t'invite à découvrir tous leurs secrets et toutes leurs spécificités. Pour t'aider à trouver les solutions à mes énigmes, tu peux bien sûr consulter le site www.aoc-creme-beurre-bresse.fr, dans lequel tu trouveras également pleins de recettes.



Amuse-toi bien !



Méli-Mélo !

A toi de reconnaître dans ce pêle-mêle de lettres, les mots suivants (de gauche à droite et de bas en haut) :

FOURRAGE - VACHE
PATURAGES - BOCAGE
CREME - BEURRE

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

Quiz

1 • Le Beurre de Bresse est fabriqué avec du lait de :

a. Vache

b. Coco

c. Soja

2 • La Crème de Bresse AOP existe en deux catégories :

a. Liquide et allégée

b. Epaisse et semi-épaisse

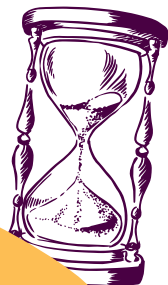
c. Chantilly et pâtissière

3 • La Crème et le Beurre de Bresse AOP sont fabriqués :

a. Dans la Bresse exclusivement

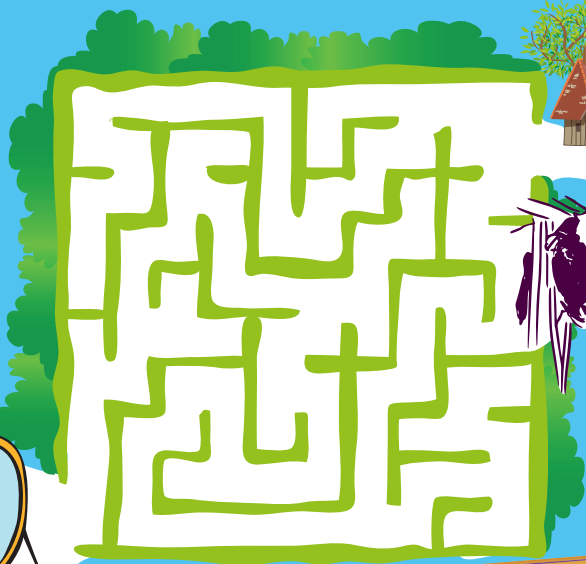
b. Dans toute la France

c. Dans la station de ski des Vosges « La Bresse-Hohneck »



Labyrinthe

Aide la vache Bress'Aneth à traverser les **bocages** de la région pour rejoindre sa ferme.



LE SAIS-TU ?

On appelle bocage une région où les champs et les prés sont séparés par des levées de terre portant des haies ou des arbres marquant les limites de parcelles de tailles et de formes différentes.

Mot mystère

Trouve la lettre manquante de chaque mot et tu découvriras le nom de l'ingénieux outil avec lequel les femmes transformaient autrefois la crème en beurre.

B	A		E	U	R	R	E
	M		I	S			
F	E		M	E	N	T	S
	L		I	T			
			R	A	I	T	E
M	O		T	E			
C	R		M	E			



Réponse : Baratte

Fabriquer ton beurre!

Comment faire :

- Verse la crème dans le pot en verre, ajoute le sel et la pièce de monnaie.
- Ferme le bocal en vérifiant que le couvercle soit bien vissé.
- Secoue le bocal énergiquement pendant 10 à 15 minutes.
- Lorsque les morceaux de beurre commencent à se former, retire la pièce, égoutte le beurre obtenu. Place-le dans un torchon propre et tord les deux extrémités afin de presser le beurre pour en extraire l'eau.

Voilà, tu as appris à baratter. Il ne reste plus qu'à déguster ton beurre !
Attention, ce beurre doit être consommé rapidement.

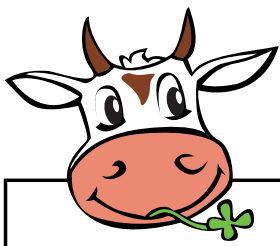
Tu as besoin :

- 25 cl de crème de Bresse épaisse
- 1 pièce de monnaie bien propre
- 1 pincée de sel
- 1 bocal en verre avec couvercle.

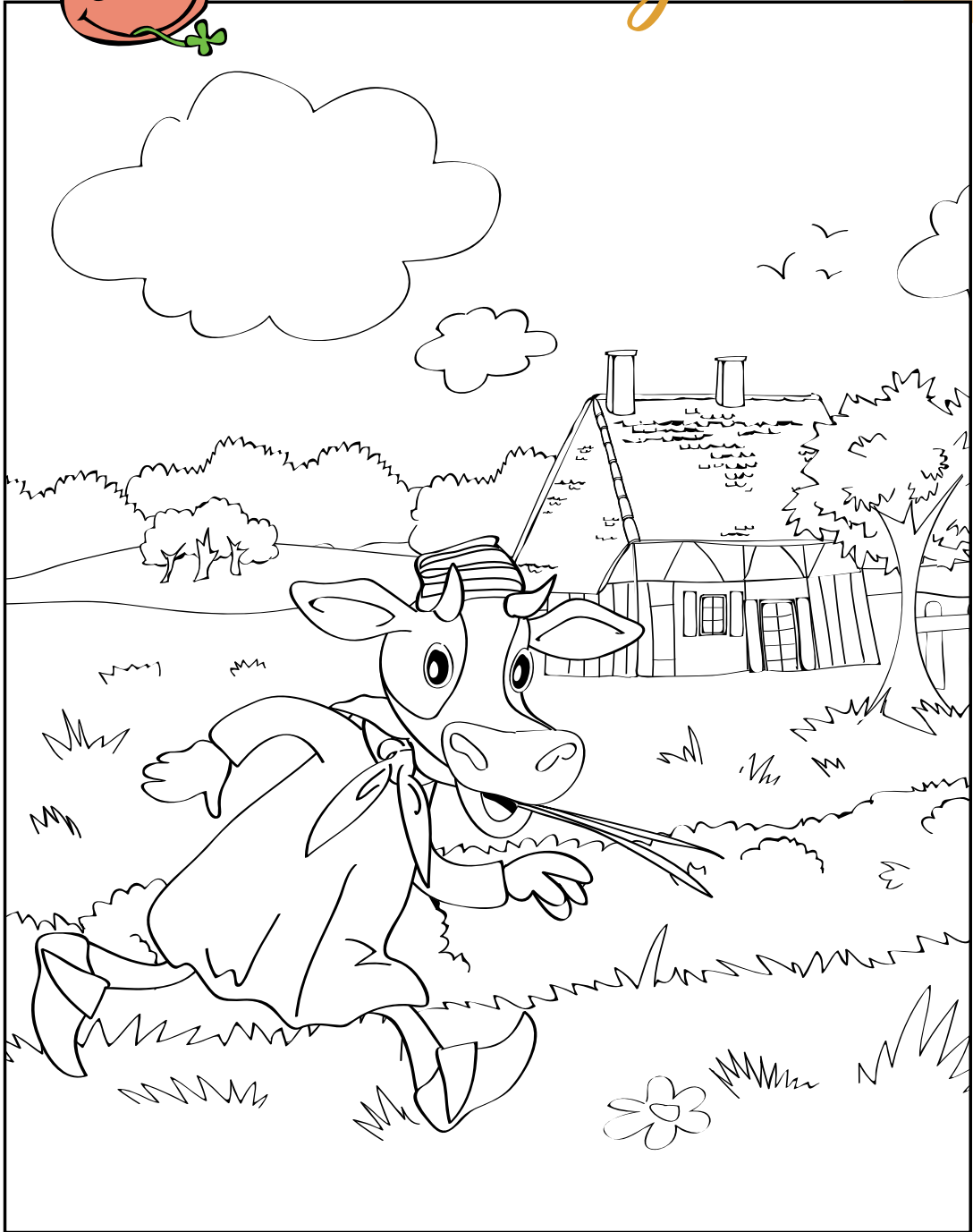
LE SAIS-TU ?

Les habitants de la Bresse sont surnommés les « ventres jaunes ». Deux explications possibles à ce surnom. Autrefois, lors de la vente de poulets, les Bressans cachaient leurs pièces d'or autour du ventre dans une grande ceinture en toile. Une autre théorie veut que ce surnom leur ait été attribué parce qu'ils consommaient beaucoup de gaudes, une bouillie à base de farine de maïs.





Coloriage



La Bresse, kesako ?

Sais-tu de quels départements est composée la Bresse ?

Pourquoi dit-on
« la crème
de la crème » ?

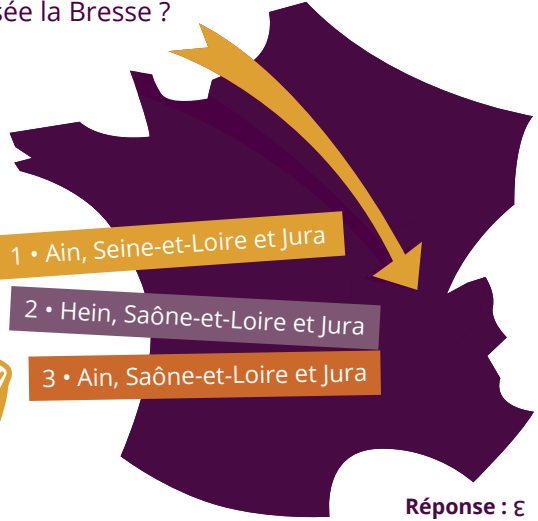
Cette expression est une métaphore utilisée pour désigner le meilleur d'une chose. La crème étant la partie la plus grasse du lait « flottant » à la surface, elle est donc considérée comme la meilleure.



1 • Ain, Seine-et-Loire et Jura

2 • Ain, Saône-et-Loire et Jura

3 • Ain, Saône-et-Loire et Jura



Réponse : E

Mots à relier

Sauras-tu retrouver le nom de chaque étape de fabrication du beurre en reliant les mots en vert à la définition qui leur correspond ?

1 • Séparation de la crème et du lait.

2 • Chauffage du lait à des températures comprises entre 57 et 68°C.

3 • Chauffage du lait à 72°C pendant 15 secondes afin d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme.

4 • Introduction de ferments lactiques.

5 • Transformation de la crème en beurre dans la baratte.

6 • Liquide qui se sépare du beurre dans la baratte.

A • THERMISATION

B • MATURATION

C • ÉCRÉMAGE

D • BABEURRE

E • BARATTAGE

F • PASTEURISATION



Réponse : E D 9 - 6 D - 3 F - 4 B - 5 E - 2 A - 1 C

Les 7 différences

Trouve ce qui a changé dans l'image de droite, il y a 7 différences :



Miaou & Miam !

Parmi ces trois chatons, lequel va se régaler avec la motte de beurre ?



LE SAIS-TU ?

Les vaches bressanes sont nourries de fourrages, de maïs et de céréales, le tout cultivé en Bresse. C'est le maïs qui donne une couleur jaune « coucou des prés » au Beurre de Bresse, même en période hivernale.



Réponse : B

Si tu veux en savoir plus sur la Crème et le Beurre de Bresse, n'hésite pas à faire un tour sur le site www.aoc-creme-beurre-bresse.fr



SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME ET DU BEURRE DE BRESSE

Maison de l'agriculture • 4, av. du champ de Foire • BP84 • Bourg en Bresse

Tél. 04 74 45 67 21



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



L'EUROPE S'ENGAGE
en région
Auvergne-Rhône-Alpes
avec le FEADER