

Graindorge



Cette entreprise se situe en Base Normandie dans le Calvados dans le village pittoresque de Livarot. **D**ès notre arrivée, une forte odeur de fromage nous a chatouillé les narines.

Dans la salle d'accueil, une hôtesse nous a expliqué le contenu de la visite.



On est rentré dans une autre pièce où il y avait des pancartes où on pouvait voir l'histoire de la famille Graindorge.



Après on a regardé un film où une personne a présenté un peu l'entreprise.

Elle a été créée en 1910.

On s'est tous retrouvé dans une grande salle où on s'est assis sur des bancs .

Un film qui passait en boucle recommença.

On y vit un fermier qui explique comment traire les vaches, il nettoie la trayeuse entre chaque vache pour qu'elles ne tombent pas malade.

Ensuite, nous sommes entrés dans une grande pièce où on pouvait regardé des ouvriers qui mélangeaient le lait caillé et ils le mettaient dans des moules rectangulaire.



Et de l'autre de coté de la pièce il y avait une machine qui remuait un tout petit peu le lait.

On est descendu et on voyait des gens qui rangeaient les fromages.

On est passait dans un couloir où on voyait encore les personnes qui rangeait les fromages mais avec une fenêtre.

Et après on a goûté les fromages:

- du Pont l'Évêque
- du Camembert
- du Livarot
- du Neuchâtel

