

Sitographie pour les fromages

<http://www.raclette-du-valais.ch/fr/> : sur ce site la vidéo « Sophie, fromagère d'alpage », durée 3':15 permet de découvrir la fabrication d'un fromage d'alpage. Infos sur les différents fromages : de montagne – d'alpage – à rebibes – tommes par des fiches signalétiques

<http://www.fromagesuisse.ch> : pour commander des brochures, notamment celle sur « Fromage suisse – une diversité sans limites » qui peut être utilisée pour découvrir les différentes sortes de fromages. Possibilité de la télécharger. Il y a aussi une photothèque de laquelle vous pouvez télécharger les différents types de fromages suisses

<https://www.youtube.com/watch?v=V8RI5BzQMjg> : « J'ai testé pour vous : la fabrication du fromage chez Eddy Baillifard par Canal9, septembre 2015

<http://pages.rts.ch/emissions/abe/2453691-raclette-tout-un-fromage-ebooks-des-livres-pas-si-branches-que-ca.html> : A bon entendeur sur les fromages à raclette, émission du 12 octobre 2010, durée de 15' dès 10' :37 => évaluation de fromages à raclettes vendus déjà en tranches dans les grandes surfaces.

<http://www.fromagerie-etiez.ch> : présentation de la fromagerie d'Etiez (Vollèges) avec ses produits

<https://www.rts.ch/archives/tv/information/horizons/9259315-le-fromage-de-bagnes.html> : les secrets du fameux fromage à raclette du Val de Bagnes, émission archive RTS d'août 1965, durée 12'

<https://jaime-le-fromage.ch/fr/tout-sur-le-fromage/> : tout sur le fromage : fabrication – conservation – coupe – dégustation – teneurs en matières grasses – alimentation/santé – variétés – recettes

<https://jaime-le-fromage.ch/fr/tout-sur-le-fromage/tout-savoir-sur-le-fromage/teneur-en-matieres-grasses-du-fromage/> : information sur la teneur en matières grasses du fromage

<https://www.youtube.com/watch?v=C6EO0nzXxZU> : Comparatif de la fabrication du fromage à l'ancienne (l'encailée au mayen) et dans une fromagerie récente (Eddy Baillifard à Bruson), par François Perraudin

<http://www.education21.ch/fr/edd/cest-quoi-l-edd> : page d'accueil d'Education21 sur l'EDD

http://www.education21.ch/sites/default/files/uploads/ventuno_f/3-2016/P4-5_ventuno_3_2016_FR.pdf : comment fonctionne l'EDD?

http://www.education21.ch/sites/default/files/uploads/ventuno_f/3-2016/P8-13_ventuno_3_2016_FR.pdf : exemple pratique par cycle (1-2-3) pour travailler un thème qui prend en compte les 3 dimensions de l'EDD.

<https://www.frc.ch/fromage-distinguer-le-faux-du-vrai/> : distinguer le faux du vrai fromage

<https://www.agrarbericht.ch/fr/marche/produits-animaux/lait-et-produits-laitiers> : filière du lait suisse rapport agricole 2017 (OFAG)

<https://www.swissmilk.ch/fr/producteurs-de-lait/marche-du-lait/evolution-du-marche/situation-du-marche/> : situation du marché du lait

<http://www.agridea.ch/it/settori/settori/marcati-filiere/filieres/> : pour se représenter la filière du lait