

# BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

André MATHIEU

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de J.-M. FAURY

Instituteur à Noailhac (Tarn)

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

## Le fromage de Roquefort



L'Imprimerie à l'Ecole  
Cannes (A.-M.)

22 Mai 1949

# 76



## Dans la même collection :

1. Chariots et carrosses.
3. Derniers progrès.
4. Dans les Alpes.
5. Le village Kabyle.
6. Les anciennes mesures.
7. Les premiers chemins de fer en France.
8. A. Bergès et la houille blanche.
9. Les dunes de Gascogne.
10. La forêt.
11. La forêt landaise.
12. Le liège.
13. La chaux.
14. Vendanges en Languedoc.
15. La banane.
16. Histoire du papier.
17. Histoire du théâtre.
18. Les mines d'anthracite.
19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel.
22. Histoire de l'écriture.
23. Histoire du livre.
24. Histoire du pain.
25. Les fortifications.
26. Les abeilles.
27. Histoire de la navigation.
28. Histoire de l'aviation.
29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel.
31. L'or.
32. La Hollande.
33. Le Zuyderzée.
34. Histoire de l'habitation.
35. Histoire de l'éclairage.
36. Histoire de l'automobile.
37. Les véhicules à moteur.
38. Ce que nous voyons au microscope.
39. Histoire de l'école.
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires.
42. Histoire des Postes.
43. Armoiries, emblèmes et médailles.
44. Histoire de la route.
45. Histoire des châteaux forts.
46. L'ostréiculture.
47. Histoire du chemin de fer.
48. Temples et églises.
49. Le temps.
50. La houille blanche.
51. La tourbe.
52. Jeux d'enfants.
53. Le Souf Constantinois.
54. Le bois Protat.
55. La préhistoire (I).
56. A l'aube de l'histoire.
57. Une usine métallurgique en Lorraine.
58. Histoire des maîtres d'école.
59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant.
62. La taupe.
63. Histoire des boulangers.
64. L'histoire des armes de jet.
65. Les coiffes de France.
66. Ogni, enfant esquimau.
67. La potasse.
68. Le commerce et l'industrie au moyen âge.
69. Grenoble.
70. Le palmier dattier.
71. Le parachute.
72. La Brie, terre à blé.
73. Les battages.
74. Gauthier de Chartres.
75. Le chocolat.
76. Roquefort.
77. Café.
78. Enfance bourgeoise en 1789.
79. Beloti.
80. L'ardoise.
81. Les arènes romaines.
82. La vie rurale au moyen âge.
83. Histoire des armes blanches.
84. Comment volent les avions.
85. La métallurgie.
86. Un village breton en 1895.
87. La poterie.
88. Les animaux du Zoo.
89. La côte picarde et sa plaine maritime.
90. La vie d'une commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Goémons et goémoniers.
97. En Chalosse.
98. Un estuaire breton : la Rance.
99. C'est grand, la mer.
100. L'Ecole buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949.
102. Explorations souterraines.
103. Dans les grottes.
104. Les arbres et les arbustes de chez nous.
105. Sur les routes du ciel.
106. En plein vol.
107. La vie du métro.
108. La bonneterie.

J.-M. FAURY  
INSTITUTEUR A NOAILHAC (TARN)

---

# Le lait de brebis et le fromage de Roquefort



*En route vers les pâturages*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

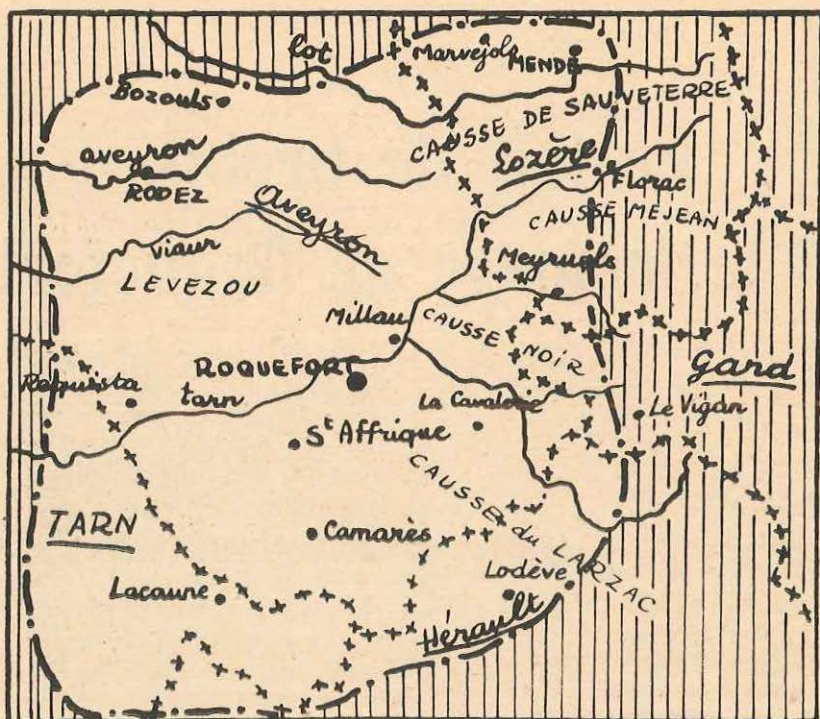
## La production du Roquefort

Le fromage de Roquefort est uniquement fabriqué avec du lait de brebis.

Le village de Roquefort se trouve au centre de la région d'élevage, en pleins Causses.

Roquefort possède des caves naturelles, uniques, pour la maturation des fromages.





La région de Roquefort

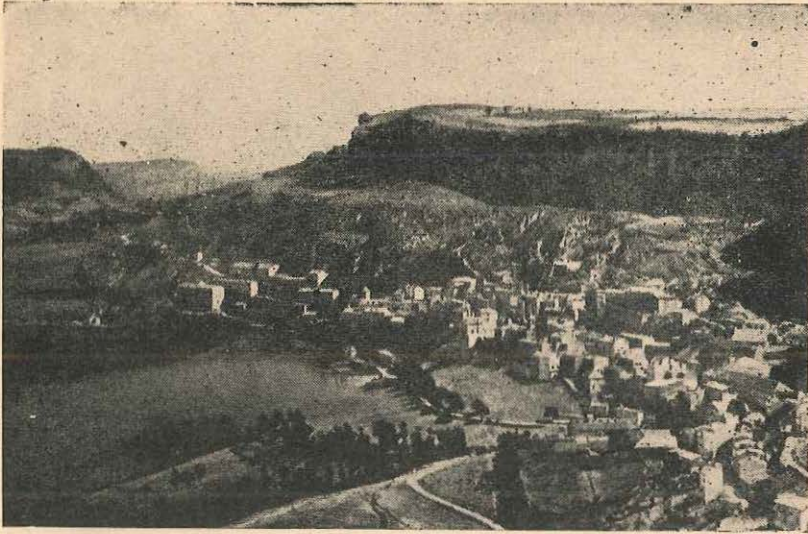
## Historique

Le fromage de Roquefort est fabriqué depuis de nombreux siècles. On prétend que Pline, écrivain romain, en a vanté les mérites. En tous cas, un document de 1212 nous apprend que les Bourgeois de St Affrique auraient fait don de deux ânes chargés de fromages de Roquefort à Raymond, comte de Toulouse.

Au début, le fromage provenait du lait de brebis élevées uniquement dans les environs immédiats de Roquefort, puis la fabrication s'est étendue aux régions voisines. On trouve même quelques producteurs dans les Pyrénées et en Corse.

De nombreuses laiteries, disséminées dans les régions d'élevage, préparent les fromages qui sont expédiés aux caves de Roquefort une semaine après le caillage.

Plus d'un million de brebis laitières alimentent Roquefort.



*Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron)*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## Roquefort

Le bourg de Roquefort-en-Soulzon (Aveyron) est situé en pleins Causses, contre une falaise élevée, au débouché de nombreuses fissures résultant de l'éboulement des rochers qui glissent sur les couches d'argile du sous-sol.

Ces fissures appelées « fleurines » dans le pays sont sans cesse traversées par un courant d'air froid et communiquent avec des grottes et avec des galeries.

Les industriels de Roquefort ont su tirer parti de ces merveilleuses caves naturelles et ils ont aménagé des couloirs et des salles qui leur permettent d'affiner leur fromage renommé.





*Dans les Causses*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVÈS DE ROQUEFORT.

## Les Causses

Les Causses sont de vastes plateaux calcaires. Leur sol étant très perméable, l'infiltration des eaux de pluie est rapide et la surface des plateaux manquant d'eau est presque aride, désolée. Il y pousse une herbe courte et rare que, seuls, les moutons peuvent brouter.

Les Causses sont le pays des moutons.

Les troupeaux ont une importance très variable : le petit propriétaire soigne comme un trésor son groupe de dix à quinze bêtes, cependant qu'un berger, et parfois deux, consacrent tout leur temps à la surveillance et au soin de plusieurs centaines de bêtes constituant le troupeau des grandes exploitations.



*Avec le pâtre, dans les Causses*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

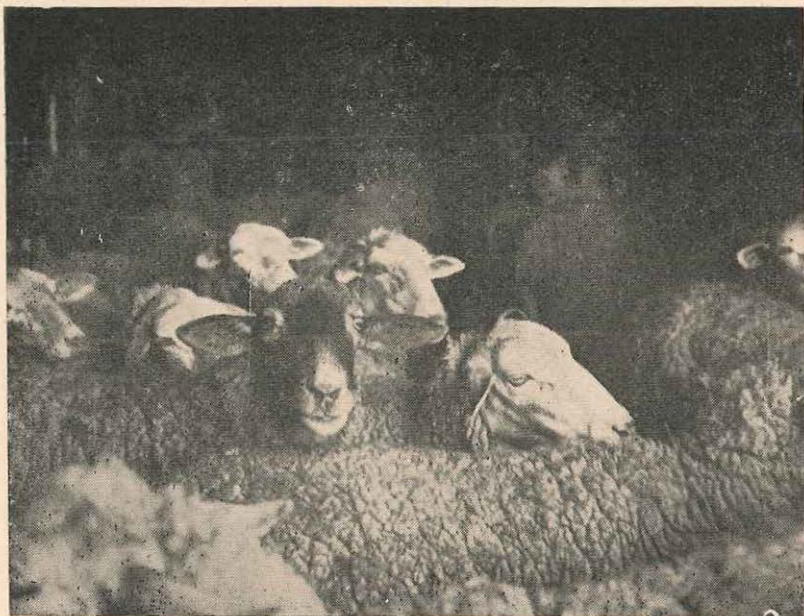
## Avec le pâtre

...Les brebis suivent le pâtre en bêlant, et elles se nourrissent de l'herbe maigre qu'elles broutent. Ce sont des animaux très doux.

Les paysans des monts de Lacaune disent « qu'une brebis rapporte son capital en un an ». Les brebis font leur richesse : elles donnent, à la fin du printemps, la toison de laine qui recouvre leur corps, elles donnent leurs agneaux et enfin leur lait, si précieux pour la fabrication des fromages.

Une bonne laitière peut arriver à donner un litre par jour.





*Dans la bergerie.*

## Dans les bergeries

Les brebis restent enfermées de novembre à mars. On les nourrit jusqu'à l'agnelage (janvier) avec des fagots de rameaux feuillus de frêne, de peuplier, de chêne ou d'orme, de la paille, des vesces séchées ; puis, à partir de janvier, avec des fourrages riches (luzerne, trèfle, sainfoin) qui provoquent une abondante lactation, et avec de l'avoine en grains.

L'atmosphère de la bergerie est souvent lourde à respirer, car on ferme les ouvertures pour avoir une bonne chaleur en hiver.





*Une « jase »*

CLICHÉ P. CABANES, AUX COSTES-GOZON (AVEYRON).

## Au pâturage

En mars, on commence à conduire les bêtes au pâturage, et on ne leur donnera plus rien à la bergerie jusqu'en octobre, c'est-à-dire pendant toute la belle saison.

En cas d'orage, on a prévu des abris pour protéger les brebis. Ce sont des bergeries bâties en pierres sèches et recouvertes de dalles appelées « lauzes ». Ces bergeries, très caractéristiques des Causses, sont connues sous le nom de « jases » dans le pays.



*La traite à la main*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

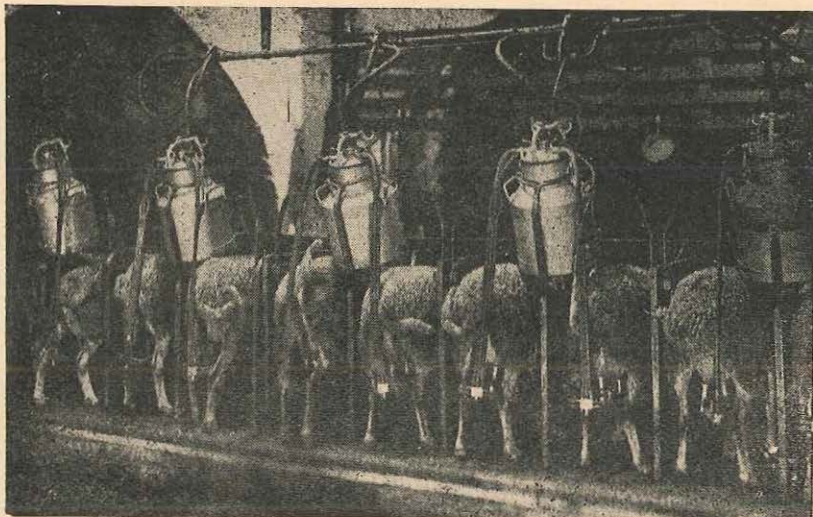
## La traite

Après la vente des agneaux commence la période de la traite. Elle dure de février à juillet.

Deux fois par jour, de grand matin et à la fin de la journée, il faut se mettre au travail. Manches retroussées, assis sur sa « selle », le trayeur saisit une brebis par un jarret et la tîe vers lui, pattes arrières écartées. Il saisit un des trayons, parfois les deux à la fois, entre le pouce et l'index, il le lisse, presse et tire : par petits jets brusques, il fait ainsi gicler le lait dans un seau spécial appelé « seille ». Il répète jusqu'à épuisement des deux trayons, puis il « sousbat » en donnant quelques tapes sèches sur le pis avec le dos de la main. Il traite à nouveau et « sousbat » encore deux fois : la brebis est alors épuisée...

Et, tour à tour, chaque brebis doit donner sa richesse !





*Les trayeuses électriques*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## La traite mécanique

La traite à la main est longue et pénible. Un homme tarit environ quinze brebis à l'heure.

Aussi a-t-on lancé des trayeuses électriques munies de ventouses en caoutchouc, qui sucent le lait comme le feraient des agneaux. La traite mécanique a été réalisée pour la première fois en 1931, mais beaucoup d'éleveurs croyaient que ce procédé risquait de trop sucer et de provoquer la venue du sang.

Depuis la guerre, elle s'est développée et il existe, en 1949, une quarantaine d'installations en marche.



*Ramassage du lait*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## Le ramassage du lait

Le lait des brebis est fourni aux sociétés propriétaires des caves de Roquefort. Ces sociétés possèdent des laiteries disséminées dans les villages et les hameaux des régions d'élevage. Les producteurs apportent le lait à la laiterie la plus proche tous les matins, ou bien ils le livrent au ramasseur en tournée.

Avant la guerre, le lait était payé à un taux convenu d'avance et, après la vente des fromages, les sociétés versaient une « ris-tourne » aux éleveurs.

Depuis 1941, le prix du lait et le prix du fromage sont fixés par le gouvernement.





*Intérieur de la laiterie*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

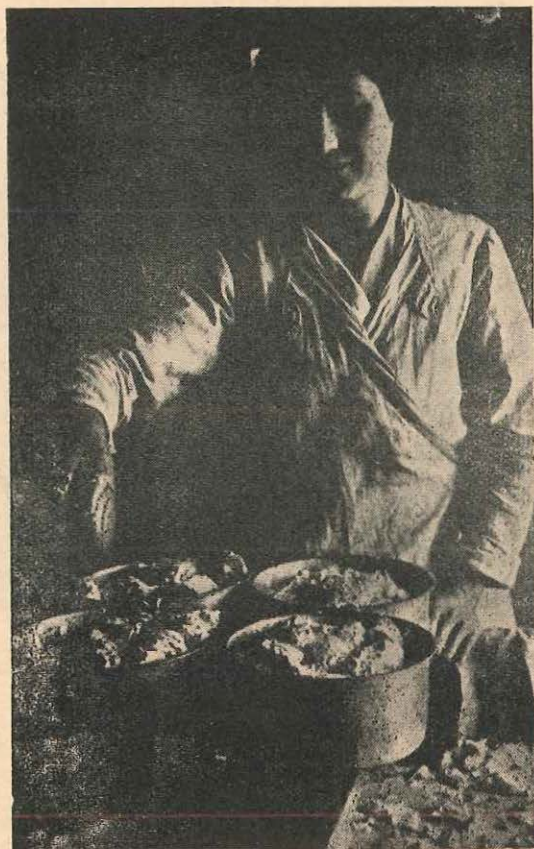
## A la laiterie

Le gérant de la laiterie mesure le lait apporté par le producteur ; il le filtre et le vide dans un grand bac de fer-blanc.

Quand tout le lait a été apporté, il en fait chauffer une certaine quantité (en général la moitié) pour obtenir un mélange d'une température comprise entre 28 et 30 degrés.

C'est le moment de l'empresurage. Il faut de 10 à 20 cm<sup>3</sup> de présure pour 100 l. de lait. La présure mesurée est diluée dans un même volume d'eau distillée, puis incorporée au lait par un brassage minutieux.

Au bout de deux heures, le lait est caillé. La laitière le brise à l'aide d'un coupe-caillé. Le petit lait se sépare et est éliminé.



*Le caillé est mis dans les moules*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

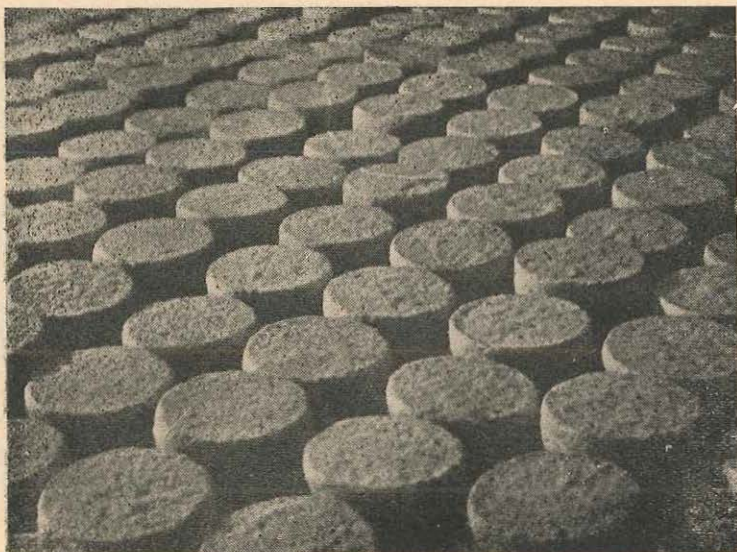
## La préparation des fromages

La laitière met le caillé dans des moules spéciaux à l'aide d'une écumoire à manche court et elle incorpore à la pâte une poudre obtenue à l'aide de la moisissure qui se forme sur le pain placé en lieu frais.

Ce pain est préparé à Roquefort avec  $\frac{1}{3}$  de farine de seigle et  $\frac{2}{3}$  de farine de froment. Les moisissures qui se forment sont ensuite envoyées aux laiteries. Elles sont constituées par un champignon minuscule, le « penicillium Roqueforti », analogue à celui qui produit la fameuse pénicilline.

En se développant dans les caves, au cours de l'affinage, ce champignon donnera au fromage son parfum et ses marbrures caractéristiques.





*Les fromages sont alignés dans la cave*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## La fabrication des fromages

Lorsque les moules sont pleins, on les prend deux à deux et on les renverse l'un sur l'autre.

Voilà un fromage. Placé sur la table d'égouttage, il se tassera.

Les moules sont retournés cinq fois par jour pendant quatre jours, puis on les place dans une cave froide en attendant leur transport à Roquefort, qui a lieu deux fois par semaine.

C'est là que les fromages seront traités et où ils séjourneront environ six mois.

On compte qu'il faut en moyenne 12 litres de lait pour un fromage de 2 kg  $\frac{1}{2}$ .



*Les fromages sont pesés et triés avant d'être portés au saloir*  
CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## La réception des fromages à Roquefort

A leur arrivée, les fromages sont pesés, puis sondés pour vérifier le bon état de la pâte et la répartition de la moisissure.

Si des imperfections sont constatées, le directeur adresse des observations au gérant de la laiterie.

Après vérification, les fromages sont entreposés dans le saloir, vaste salle au plafond en voûte, soutenu par des piliers en maçonnerie.

Pas de fenêtres, mais les ouvertures naturelles des « fleurines », précieux ventilateurs.





*Un saloir*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## Au saloir

Les fromages sont salés sur leur pourtour et sur leur face supérieure. On les superpose par trois et on les range à même le sol.

La vue d'un saloir est impressionnante : certains peuvent contenir 50.000 fromages.

Après trois jours, les fromages sont retournés et salés sur l'autre face et ils restent encore trois jours au saloir. Puis, on les brosse mécaniquement et on procède au piquage à l'aide d'un appareil spécial : trente-deux aiguilles de 10 à 15 cm. s'enfoncent dans le fromage, perçant de minuscules cheminées qui permettront l'arrivée de l'air indispensable au développement du champignon « *penicillium roqueforti* ».



*Le « revirage » des fromages*

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## Les caves

Les fromages quittent le saloir pour être conduits mécaniquement par des ascenseurs, dans les caves. Ces caves se succèdent, en profondeur, au-dessous du saloir.

Voilà les fromages entreposés, par milliers, sur des planchers à trois étages, de part et d'autre de longues galeries.

On place les pains latéralement et non à plat en laissant quelques centimètres entre chaque fromage pour la libre circulation de l'air issu de la montagne par les « fleurines ».

De temps en temps les « cabanières » vérifient les fromages et pratiquent le « revirage ».

Elles enlèvent la « mousse » qui se forme à leur surface et qui est le signe de leur maturité prochaine.





L'atelier de « piquage » (voir page 15)

CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

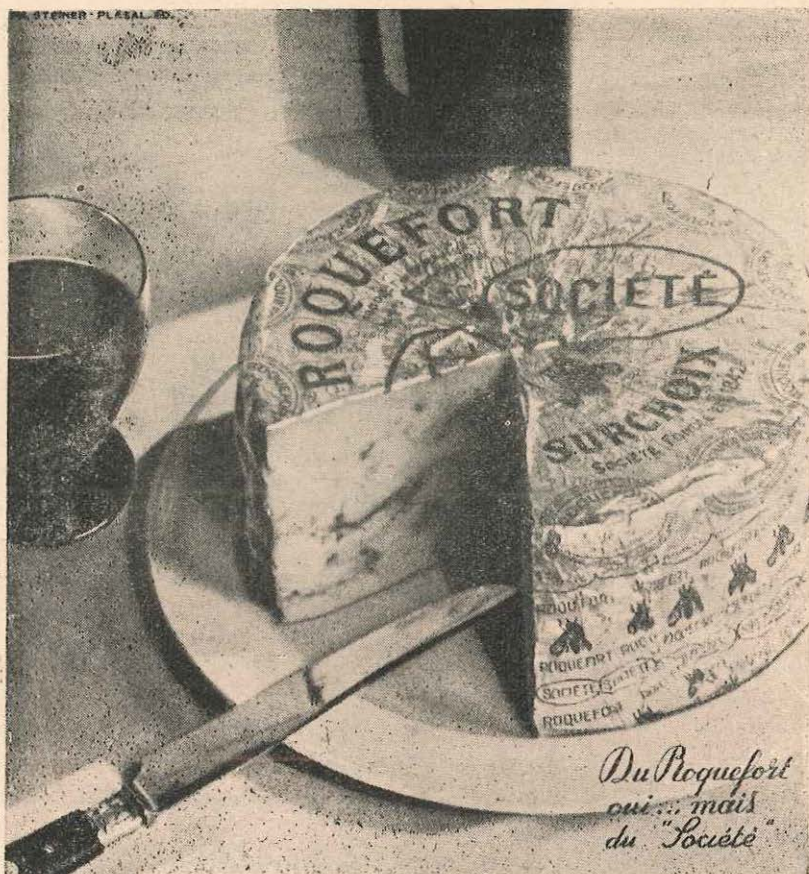
## L'expédition

Lorsque les fromages sont prêts à être consommés, ils sont frottés, enveloppés de feuilles d'étain et conservés dans des salles frigorifiques à 2 degrés 1/2, en attendant l'expédition.

A ce moment-là, les fromages sont nettoyés puis emballés dans des caissons après avoir été recouverts d'un papier d'emballage spécial, en étain, portant la marque du producteur.

Un sondage préalable a permis de déterminer la consistance, la fermentation, la qualité. Les fromages sont classés par catégorie, et, d'ailleurs, les goûts sont différents selon les régions de consommation : il est donc nécessaire de les sonder.





PH. STEINER - PLASAL, Éd.

## Le fromage de Roquefort

Le fromage de Roquefort a acquis une réputation mondiale. D'ailleurs, on réserve toujours l'extra-surchoix pour l'exportation.

Un gastronome a pu écrire : « Notre pays a, par le monde, « deux merveilleux ambassadeurs : le vin de France et le fromage « de Roquefort. »





PHOTO YLLA - A. MICHEL.

## Voici le noble fromage de brebis : le Roquefort

Dans le sud de l'Aveyron, à l'endroit où le Causse de Larzac se disloque en falaises, en gorges et en tables horizontales, un promontoir fuse entre ces éboulis géants : la roche du Combalou, la montagne de Roquefort.

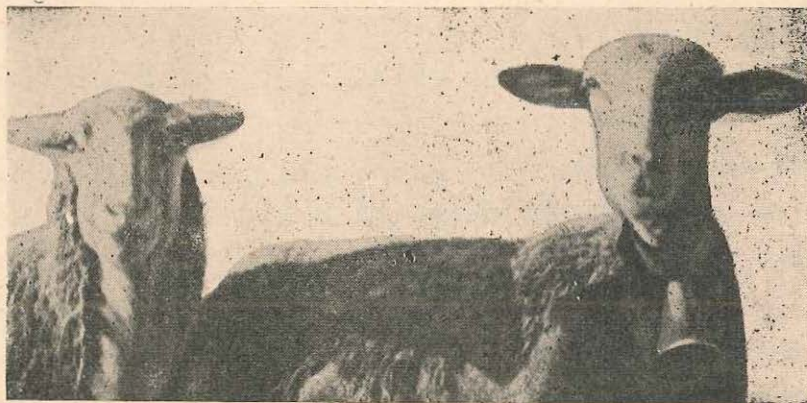
La légende...

Un pâtre menant au vert son troupeau dans le cadre de ce site sévère et rocheux oublia, un jour, dans une faille de ce Combalou, un fromageon fait du lait de ses brebis contre un quignon de pain.

Etant revenu longtemps après en ce même lieu, il retrouva ce qui devait constituer son agreste repas, la pâte du caillé et la pâte du froment, mêlées en une seule masse ferme, onctueuse, couverte de résilles verdâtres. Il s'avisa d'y goûter et trouva cette transformation, que la nature venait d'opérer dans le secret et l'obscurité des pierres de la crevasse, une saveur si particulière et si riche qu'il y remplaça désormais, sciemment, d'autres fromages contre d'autres quignons, afin qu'ils y « mûrissent » et prissent cette bonté qui flatta tant son palais.

Et, depuis lors, par une continuité ininterrompue, on n'a cessé d'élaborer dans ce lieu choisi qu'est Roquefort, un fromage illustre gloire...





CLICHÉ DE LA SOCIÉTÉ DES CAVES DE ROQUEFORT.

## Les grottes de Roquefort

A travers les stratifications de ces polypes pierreux et perméables, hachés d'amas d'éboulis, circulent des torrents d'air, des cyclones de vapeurs, se combinent le froid et le chaud, se nuancent des condensations de températures, des filtrages d'humidité et d'évaporation, se nouent des pressions atmosphériques, dans un monde vierge de toute bactérie, de toute poussière, sans cesse purifié, sublimé. Formidable usine naturelle, à la fois ventilateur, frigidaire, filtre, soufflerie, château d'eau, machine hydraulique, alambic, centrale aux proportions géantes, qui œuvre avec la précision d'une minutieuse mécanique des chimies miraculeuses.

C'est là qu'ont été creusés, à même le roc, les labyrinthes, les galeries, les salles ogivales des Caves aussi fameuses que celles de Champagne ou celles des Latomies, à Syracuse. Elles s'enfoncent jusqu'au cœur de la montagne sur une longueur de plus d'un kilomètre, superposées sur douze étages, ayant une superficie de plus de six hectares, afin que du sommeil souterrain où l'on plonge les cinq millions de pains de Roquefort annuels, pour leur incubation dans ce prestigieux laboratoire, ils en ressortent en exquisés métamorphoses, en gâteaux crémeux, en « belles figures de soleil », selon le marquis de Vauvert qui chanta en vers éclatants, à l'hôtel de Rambouillet, la gloire du Roquefort . . .

A l'intérieur de la roche magique, ainsi aménagée, montent et descendent les ascenseurs, courent les kilomètres de rayons, se carrent les immenses chambres isothermes des réfrigérants qui permettent, sous l'influence du froid, la mise en sommeil provisoire du fromage jusqu'à la veille des expéditions et la salle des machines génératrices du froid artificiel, se voûtent les hautes salles en plein cintre où les « cabanières » (ouvrières qui travaillent dans les caves), s'affairent aux diverses manipulations mécaniques des pains, leur salage, brossage, perçage, pliage, revirage, classification par catégories, selon le goût de la clientèle, et empaquetage. Là, dans une ambiance saturée de sel et de ferments, le Roquefort se « graine », entre dans le cycle de sa maturation, en proie aux organismes qui le travaillent, de part en part, se prête à cette macération de l'air dont les propriétés sont uniques au monde et lui donnent sa finesse, son cru.



# La richesse d'un Pays



Toute la vie aveyronnaise pivote et gravite autour de cette matière première que sécrète l'organisme de la brebis. Le causse-nard et l'homme des bas-pays sont, en effet, plus préoccupés de faire du lait que de faire du blé. Les vallons viticoles ou producteurs de noix, de fruits, sont devenus les pourvoyeurs des bergeries des hauts plateaux en foin et en fourrages . . . .

Mais sur ces plateaux sans arbres et sans eau, couverts de pâturages clairsemés, dont l'uniformité morne et nue n'est coupée, de loin en loin, que par la haute stature du berger drapé dans sa cape de bure, il s'est développé une organisation pastorale d'un caractère original et sans doute unique qui associe étroitement le paysan-éleveur à l'industriel, la ferme à la cave d'affinage, et anime toute la richesse terrienne par la brebis laitière. Or, il y a six siècles, le pays était si pauvre qu'il n'y poussait ni pied de vigne, ni grain de blé, comme l'atteste la charte royale,

les lettres patentes de Charles VI, en 1411, qui octroyait à Roquefort ses premiers privilèges. Les quelques mesures autour du « chastelet » d'autrefois forment maintenant une agglomération laborieuse, une véritable cité industrielle, alignée en contrebas de la montagne percée de grottes et les 10.000 tonnes de fromage qu'on y affine chaque année permettent de répartir sur ces régions agricoles, les plus déshéritées de France, plusieurs centaines de millions de francs. Il y a peu d'exemples d'une économie rurale qui soit si rigoureusement solidaire d'une industrie de transformation et dont la communauté d'intérêts ait remplacé une concurrence si fertile en risques et en déboires. »

Elian-J. FINBERT.

*La Brebis ou la Vie Pastorale,*  
Un vol. Ed. Albin Michel, Paris.





## Dans la même collection :

(SUITE)

109. Le gruyère.
110. La tréfilerie.
111. La cité lacustre.
112. Le maïs.
113. Le kaolin.
114. Le tissage à Armentières.
115. Construction du métro.
116. Dolmens et menhirs.
117. Les auberges de la jeunesse.
118. La mirabelle.
119. Dar Chaâbane, village tunisien.
120. Alpha, le petit noir de Guinée.
121. Un torrent alpestre : l'Arve.
122. Histoire des mineurs.
123. Le Cambrésis.
124. La gare.
125. Le petit pois de conserve.
126. Le cidre.
127. Annie la Parisienne.
128. Sam, esclave noir.
- 129-130-131. Bel oiseau, qui es-tu ?
132. Je serai marinier.
133. Le chanvre.
134. Mont Blanc, 4.807 mètres.
135. Serpents.
136. Le Cantal.
137. Yantot, enfant des Landes.
138. Le riz.
139. A la conquête du sol.
140. L'Alsace.
141. La ferme bressane.
142. Vive Carnaval !
143. Colas de Kinsmuss.
144. Guétatcheou, le petit éthiopien.
145. L'aluminium.
- 146 - 147. Notre corps.
148. L'olivier.
149. La Tour Eiffel.
150. Dans la mine.
151. Les phares.
152. Les animaux et le froid.
153. Les volcans.
154. Le blaireau.
155. Le port du Havre.
156. La croisade contre les Albigeois.
157. En Champagne.
158. Le petit électricien.
159. I. — Le portage humain.
160. La lutherie.
- 161 - 162. Habitant d'eau douce.
163. Ernie, le petit australien.
164. Les dents.
165. Répertoire de lectures.
166. Donzère-Mondragon.
167. La peine des hommes à Donzère-Mondragon.
168. La scierie.
169. Les champignons.
170. L'alfa.
171. Le portage (2).
172. Côtes bretonnes.
173. Le carnaval de Nice.
174. La Somme.
175. Le petit arboriculteur.
176. Les chevaux de course.
177. Abdallah, enfant de l'oasis.
178. Une lettre à la poste.
179. Répertoire de lectures (tome II).
180. Moissons d'autrefois.
181. Vignettes CEL (1).
182. Les 24 heures du Mans.
183. Le portage (3) (brouettes et charriots).
184. Les pompiers de Paris.
185. Le téléphone.
186. Le petit mécanicien.
- 187 - 188. Un village de l'Oise  
au XVII<sup>e</sup> siècle.
189. Le tabac en A.O.F.
190. Moissons modernes.
191. Provins, cité du moyen âge.
192. L'eau à la maison.
193. Répertoire de lectures.
194. La fabrication du drap.
195. La fabrication des allumettes.
196. Voici la Saint-Jean.
197. Sauterelles et criquets.
198. La chasse aux papillons.
199. Et voici quelques champignons.
200. Il pétille le champagne.
201. Fulvius, enfant de Pompéi.
202. Produits de la mer. I. Les crustacés
203. Produits de la mer. II. Mollusques  
et coquillages.
204. Mines de fer de Lorraine.
205. Electricité de France.
- 206 - 207. Beau champignon, qui es-tu ?
208. La matière (I).
209. L'énergie (II).
210. Les machines atomiques (III).
211. Le petit potier.
212. Répertoire de lectures.
213. Histoire de la lame de rasoir.
214. Quatre danses provençales.
215. Le libre service.
216. Vignettes CEL (2).
217. Construis un moteur électrique.
218. Belle plante, qui es-tu ?
219. Histoire de la bicyclette.
220. Le littoral belge.
221. Les fossiles (I).
222. Les fossiles (II).

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 223. Le Tréport.                  | 232. Vieilles Vosges.                    |
| 224. Vignettes CEL (3).           | 233. Corentin, le petit breton.          |
| 225. Saint-Véran.                 | 234. Le château de Versailles.           |
| 226. Les glaciers.                | 235. La forêt tropicale.                 |
| 227. Le mur du son.               | 236. Quatre danses catalanes.            |
| 228. Au Sahara.                   | 237. Ortho-dico CEL.                     |
| 229. Protégeons les oiseaux (I).  | 238. Un château de la Loire.             |
| 230. Protégeons les oiseaux (II). | 239. Anciennes civilisations d'Amérique. |
| 231. Le chameau.                  | 240. Les laiteries coopératives.         |

La brochure : 50 fr.

La collection complète : remise 5 %



Le gérant : C. FREINET



IMPRIMERIE ÆGITNA  
27, rue Jean-Jaurès, 27  
CANNES (Alpes-Marit.)