**Les Fromages**

Les origines du fromage remontent au **Néolithique** il y a environ 10 000 ans quand les hommes ont commencé à domestiquer les chèvres et les brebis pour faire de l'élevage et aussi bien sûr pour consommer le lait que les animaux produisaient.



Nous trouvons la trace des **premières faisselles 5000 ans avant J-C**, le premier fromage fut certainement un caillé (fromage frais) séché à température ambiante. Puis en stockant le lait dans des outres faites d'estomac d'un mammifère. La découverte de la présure lança un long processus qui, arrivé jusqu'à nous, entama la grande épopée du fromage.

Le génie de l'homme sa curiosité et son inventivité firent le reste. Formes, variétés, goût qui donnent aujourd'hui une palette de choix extraordinaire !

37 AOC fromages, 2 pour les beurres et 1 pour la crème.

C'est en 1935, qu'une loi fixe les caractéristiques des fromages (composition, MG, lait), en 1941 le poids et l'extrait sec sont réglementés, en 1947 et depuis lors, au fil du temps chaque fromage postulant à l'appellation détermine un cahier des charges de l'éleveur aux distributeur permettant de "baliser" de manière la plus stricte possible l'AOC afin de protéger ceux qui ont investi dans cette reconnaissance et de permettre ainsi une valorisation et de pérenniser la démarche entreprise.



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Abondance Beaufort  Bleu d'Auvergne  Bleu de Gex Bleu des Causses Bleu du Vercors  Brie de Meaux Brie de Melun Camembert de Normandie  Cantal Chamberat Fermier (dossier AOC en cours) Chaource Comté  Epoisses de Bourgogne Fourme d'Ambert  ou de Montbrison Laguiole  Langres  Livarot Maroilles  Mont d'Or Morbier Munster Neufchâtel  Pont l'Evêque Salers | Chabichou du Poitou Crottins de Chavignol Pelardon Picodon Pouligny Saint Pierre Rocamadour Selles sur Cher Ste Maure de Touraine  Valençay | Brocciu (chèvre ou brebis) Ossau Iraty Roquefort |

Les formages de france:

|  |  |
| --- | --- |
| [Banon](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=45) [Beaufort Alpage AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=26) [Bleu d'Auvergne AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=22) [Bleu de Gex AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=25) [Bleu de Laqueuille](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=96) [Bleu des Causses AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=23) [Bleu du Vercors AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=150) [Boulettes d'Avesnes](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=53) [Brie de Meaux AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=17) [Brie de Melun AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=12) [Brie Fermier](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=97) [Brillat Savarin](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=51) [Brin d'amour](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=147) [Brique Brebis](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=98) [Brique Chèvre](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=99) [Brique de Pays](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=100) [Brocciu](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=146) [Camembert au calvados](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=200) [Camembert de Normandie AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=1) [Camembert fermier](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=201) [Camisard](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=155) [Cantal Jeune AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=24) [Carré de l'Est](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=145) [Carré du Poitou](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=202) [Chabichou du Poitou AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=7) [Chabis](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=35) [Chamberat Fermier](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=101) [Charolais](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=152) [Comté Sélection AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=28) [Coulommiers](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=104) [Coulommiers St Jacques](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=56) [Crème de Brie de Meaux](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=30) [Crottins de Chavignol AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=14) [Curé nantais](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=149) [Délice de Bourgogne](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=160) [Emmental de Savoie](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=77) [Emmental Grand Cru](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=151) [Epoisses de Bourgogne AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=11) [Feuille de Dreux](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=157) [Fourme d'Ambert (ou de Montbrison) AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=20) [Fromage aux noix](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=158) [Gaperon](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=57) [Gorgonzola](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=90) [Grand Montagnard](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=107) [Grand Tomachon](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=108) [Gratte Paille](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=59) [Gruyère de Savoie](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=94) [La Cancoyotte](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=191) [Langres Fermier AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=10) [Le Rollot](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=190) [Livarot AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=4) [Maroilles AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=9) [Maroilles Lesire AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=199) [Mimolette vieille](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=73) [Morbier AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=70) [Moulis pur brebis](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=114) [Moulis pur chèvre](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=115) [Moulis vache](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=116) [Moulis Vache tommette](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=117) [Mozzarella](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=93) [Munster AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=18) [Murol du Grand Berioux](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=72) [Neufchâtel AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=2) [Niolo](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=148) [Ossau Iraty AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=16) [Ossau Iraty AOC Aramits](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=205) [Parmiggiano Regiano meule](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=125) [Pavé d'Auge](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=203) [Pécorino](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=126) [Pélardon AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=128) [Pérail](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=129) [Petit Montagnard](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=109) [Picodon AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=27) [Pont l'Evêque AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=6) [Pouligny Saint Pierre AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=5) [Provologne piquante](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=131) [Pyrénées Mélange](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=204) [Pyrénées Vache](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=206) [Reblochon AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=29) [Reblochon fermier AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=198) [Ricotta brebis](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=132) [Ricotta vache](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=133) [Rocamadour AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=65) [Rochebaron](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=134) [Roquefort AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=21) [Saint Félicien](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=136) [Saint Marcelin](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=50) [Selles sur Cher AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=8) [St Nectaire AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=19) [St Paulin](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=138) [Ste Maure de Touraine AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=3) [Tête de Moine](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=159) [Tome de Savoie](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=140) [Tome fraîche "aligot"](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=141) [Tomette de Brebis](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=55) [Tomme de Savoie](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=197) [Torta Mascarpone](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=142) [Valençay AOC](http://www.francefromage.com/m3_fiche.asp?IdFromage=34) |  |

Les fromages au lait cru ne sont pas en odeur de sainteté auprès des technocrates de Bruxelles ; ils leur ont carrément déclaré la guerre. Car tout à coup, ces messieurs ont une peur bleue des microbes et de tout ce qui n'est pas pasteurisé. En somme, ils veulent se rattraper de l'imprévoyance, du laxisme et de l'incompétence qu'ils ont manifesté dans les autres secteurs de la mal bouffe : hormones, antibiotiques, dioxines, farines animales, additifs alimentaires, OGM, etc...   
  
C'est vrai, il y a les pressions extérieures, celles de la FAO, de la CEE, de la FDA américaine qui depuis longtemps ont jeté leur verdict sur le lait non pasteurisé. D'un autre côté, on fait sa crise d'hygiène aiguë contre le fromage au lait cru, de l'autre on arrose tous les sols cultivables de la planète d'engrais, de pesticides, d'insecticides on pollue les nappes phréatiques à n'en plus finir, et l'on fourgue des OGM dont on cache la nocivité.  
  
Rappelons que les contrôles vétérinaires et sanitaires des fromageries sont de plus en plus draconiens Selon l'AFSSA, les fromages au lait cru ne sont pas potentiellement plus dangereux que ceux au lait pasteurisé.  
Par contre un frigo crasseux ou mal réglé vous développera une listériose carabinée, un bouillon de culture qui sera peut-être votre « bouillon de onze heures ». L'AFSSA a réalisé une étude intéressante de laquelle il ressort que sur les 69 cas d'intoxications alimentaires à la listéria dus aux produits laitiers, moins de la moitié étaient issus de produits au lait cru, le reste était le fait de produits thermisés ou pasteurisés. Or les « listéria » qui résistent à la pasteurisation sont encore plus virulents que les autres. Tous les artisans des fromageries et les affineurs savent depuis longtemps que le fromage au lait cru n'est pas plus dangereux que celui au lait pasteurisé et que dans un fromage, les bactéries coliformes se neutralisent entre elles selon des lois naturelles.  
  
Donc supprimer les fromages au lait cru pour les aseptiser serait une erreur qui conduirait ses fromages célèbres pour leurs arômes et saveurs à n'être plus qu'un produit insipide, sans goût, sans âme, sans intérêt.  
  
Dans cette bataille du bon goût et de la tradition, les français ne sont pas seuls, en effet ça bouge de partout, partout où l'on fabrique des fromages au lait cru, la France en tête, les américains dans la foulée et les autres qui emboîtent le pas.  
  
Ne soyez pas surpris, partout dans le monde on aime les fromages français mais aussi tous les bons fromages qui ont du goût et de la saveur. Si la France, la Suisse, l'Italie, la Grèce sont réputés pour leurs fromages, les américains se sont mis à en faire, d'excellents d'ailleurs, comme ils élaborent aussi de superbes vins ; les canadiens aussi (qui ont encore cette vieille souche française qui frémit en eux). Mais ce qui est le plus étonnant c'est cette mobilisation américaine qui va dans le bon sens (le nôtre) celui de la bonne bouffe accompagnée comme il se doit de bons et goûteux fromages.  
  
Oui les Ricains de l'American Cheese Society et de la Fondation Oldways se sont coalisés au sein de la Cheese Of Choice Coalition afin de « promouvoir les fromages artisanaux » et « s'opposer à toute obligation de pasteuriser le lait ». Des milliers d'américains les suivent dans cette croisade du goût et des saveurs, car ils sont de plus en plus nombreux à combattre la mal bouffe, et à apprécier la bonne cuisine et les bons fromages, en particulier au lait cru. Les américains fabriquent aussi de très bons fromages dignes de figurer sur les plateaux de fromages français, par exemple le sublime Cheddar du Vermont et une foule de fromages artisanaux très recherchés des gourmets. Il est donc naturel que les américains convertis à la bonne chère soient à nos côtés et on les en remercie. Dunn Gifford créateur en 97 de la Fondation Oldways constate que les « fromages traditionnels au lait cru n'ont, aux USA, causé aucun décès depuis au moins dix ans, tandis que les hamburgers tuent des centaines de personnes chaque année ».  
  
La coalition aligne encore à ses côtés les australiens où l'on se met à fabriquer d'excellents fromages « traditionnels » au lait cru, et les canadiens du Québec, nos chers cousins, qui savent ce que n'est que la bonne bouffe et qui on déjà eu l'occasion au Québec de manifester contre un projet de loi visant à interdire les formages au lait cru.



CANTAL

Le plus ancien des fromages, est fabriqué en Auvergne avec du lait de vache. Pâte pressée non cuite, il a la forme d' un tambour de 30 kg et a un goút relevé.

FROMAGE DES PYRÉNÉES

Fromage au lait de vache á pâte pressée demicuite, fabriqué dans le Sud-Oues, de saveur douce et noisetée. C`est un gros pain cylindrique de 4 á 6 kg.

ROQUEFORT

Fromage á pâte persillée fabriqué dans le Rouergue avec du lait de brebis et affiné dans les caves naturelles de Roquefort. De forme cylindrique, pesant 2,500 kg, il est enveloppé dans du papier métallisé frappé d`origine. Saveur particuliére sans imitation possible.

BANON

Petit fromage au lait de chévre, de brebis ou de vache, enveloppé de feuilles de

châtaignier, á saveur douce, se fabrique en Provence.

SAINT-NECTAIRE

Pâte pressée non cuite au goút de noisette, se fabrique en Auvergne avec du lait de vache. A la forme d'un disque assez épais.

SAINT-PAULIN

Fromage au lait de vache pasteurisé á pâte pressée non-cuite á croúte lavée, de saveur douce, fabriqué dans toute le France. Il se présente sous forme de disque épais de 20 cm de diamétre.

CAMEMBERT

Fromage á pâte molle, croúte fleurie, fabriqué originairement en Normandie avec du lait de vache. De saveur fruitée peu relevée, il est universellement connu.

BLEU D'AUVERGNE

Fromage á pâte persillée fabriqué en Auvergne avec du lait de vache. De forme cylindrique pesant 4 á 5 kg, il a un goút assez piquant.

FONDU AUX NOIX

Pâte fondue á laquelle on incruste des cerneaux de noix. Se présente sous forme de gros disque épais, saveur trés fine et crémeuse

REBLOCHON

Spécialité de la Savoie, c'est un fromage au lait de vache, á pâte molle, croúte lavée, de saveur douce et crémeuse. Il se présente sous la forme d'un

cylindre aplati de 13 cm de diamétre.

PONT-L'ÉVÉQUE

Pâte molle á croúte lavée fabriqué en Normandie avec du lait de vache. Fromage carré de 10 cm de côté et de 3 cm d´épaisseur, a une saveur prononcée de terroir.

VALENÇAY

Fromage doux, á pâte molle, en forme de pyramide tronquée fabriqué dans le Berry. Sa croúte est saupoudrée de cendre de bois

COULOMMIERS

Frére du Brie de Meaux auquel son goút s'apparente lorsqu'il est affiné, on peut aussi le dégustér frais. C'est un cylindre aplati de 25 cm de diamétre sur 3 cm d'épaisseur.

TRIPLE CRÉME AROMATISÉ

Fromage á pâte molle á croúte légérement fleurie, qui renterme 75% de matiéres grasses auquel on ajoute des plantes aromatoques. Saveur trés crémeuse et différente selon les aromates.

TRIPLE CRÉME, CROUTE FLEURIE

Pâte molle, á croúte fleurie, renfermant 60% de matiéres grasses, fabriqué en Champagne avec du lait de vache pasteurisé. Saveur douce et crémeuse.

LIVAROT

Páte molle á croúte lavée fabriqué en Normandie avec du lait de vache. De forme cylindrique entouré de ˝laiches˝ (roseaux aquatiques) il a une saveur forte et relevée.

BRIE DE MEAUX

Fromage á pâte molle, á croúte fleurie, fabriqué dans l'ile de France avec du lait

de vache. Son goút, trés fin, l'a fait proclamer ˝le roi des fromages.

EMMENTAL

Originarie de Franche-Comté et de Savoie, on en produit aussi en Bourgogne, Charentes et Bretagne. Fromage á pâte pressée cuite fabriqué avec du lait de vache, il se présente sous forme de grandes meules de 80 á 100 kg.

COMTÉ

Fromage au lait de vache á pâte pressée cuite, fabriqué exclusivement en Franche-Comté. Apparenté á l'Emmental, il se présente sous forme de gros cylindres pesant 40 kg.

BLEU DE BRESSE

Produit dans l'Ain, c'est un ˝persillé˝ de format réduit fabriqué avec du lait de vache. Saveur douce, piquante et onctueuse.

CRÉMME DE GRUYÉRE

Fromage fondu dans lequel le gruyére constitue la matiére principale.

MUNSTER GÉROMÉ

Fromage á pâte molle á croúte lavée de forme circulare de 250 á 900 g, au goút puissant et reevé, fabriqué en Alsace et en Lorraine avec du lait de vache.

CARRÉ DE L'EST

Fromage á pâte molle, croúte fleurie, fabriqué en Champagne et en Lorraine, avec du lait de vache pasteurisé, présenté en en boîtes carrées de 8 á 10 cm de côté. Saveur douce.

SAINT-MARCELLIN

Pâte molle fabriqué dans l'lsere avec du lait de vache. Fromage rond de 8 cm de diamétre sur 3 cm d'epaisseur, saveur agréable légérement acide.

FONDU AUX RAISINS

Spécialité savoyarde; pâte fondue d'Emmental á croúte formée de pépins de raisin torréfiés agglomérés; se présente sous forme de gros disque épais; saveur trés douce.