

# 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 fromages (composition, MG, l'extrait sec sont et depuis lors, au fil du temps postulant à l'appellation charges de l'éleveur aux de "baliser" de manière la l'AOC afin de protéger ceux cette reconnaissance et de valorisation et de pérenniser



les caractéristiques des lait), en 1941 le poids et réglementés, en 1947 chaque fromage détermine un cahier des distributeur permettant plus stricte possible qui ont investi dans permettre ainsi une 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

Chabichou du Poitou  
Crottins de Chavignol  
Pelardon  
Picodon  
Poulligny Saint Pierre  
Rocamadour  
Selles sur Cher  
Ste Maure de Touraine  
Valençay

Brocciu (chèvre ou brebis)  
Ossau Iraty  
Roquefort

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

Les fromages de France:

Banon  
Beaufort Alpage AOC  
Bleu d'Auvergne AOC  
Bleu de Gex AOC  
Bleu de Laqueuille  
Bleu des Causses AOC  
Bleu du Vercors AOC  
Boulettes d'Avesnes  
Brie de Meaux AOC  
Brie de Melun AOC  
Brie Fermier  
Brillat Savarin  
Brin d'amour  
Brique Brebis  
Brique Chèvre  
Brique de Pays  
Brocciu  
Camembert au calvados  
Camembert de Normandie AOC  
Camembert fermier  
Camisard  
Cantal Jeune AOC  
Carré de l'Est  
Carré du Poitou  
Chabichou du Poitou AOC  
Chabis  
Chamberat Fermier

Charolais  
Comté Sélection AOC  
Coulommiers  
Coulommiers St Jacques  
Crème de Brie de Meaux  
Crottins de Chavignol AOC  
Curé nantais  
Délice de Bourgogne  
Emmental de Savoie  
Emmental Grand Cru  
Epoisses de Bourgogne AOC  
Feuille de Dreux  
Fourme d'Ambert (ou de Montbrison) AOC  
Fromage aux noix  
Gaperon  
Gorgonzola  
Grand Montagnard  
Grand Tomachon  
Gratte Paille  
Gruyère de Savoie  
La Cancoyotte  
Langres Fermier AOC  
Le Rollot  
Livarot AOC  
Maroilles AOC  
Maroilles Lesire AOC  
Mimolette vieille  
Morbier AOC  
Moulis pur brebis  
Moulis pur chèvre  
Moulis vache  
Moulis Vache tomlette  
Mozzarella  
Munster AOC  
Muro du Grand Berioux  
Neufchâtel AOC  
Niolo  
Ossau Iraty AOC  
Ossau Iraty AOC Aramits  
Parmigiano Regiano meule  
Pavé d'Auge  
Pécorino  
Pélardon AOC  
Pérail  
Petit Montagnard  
Picodon AOC  
Pont l'Evêque AOC  
Pouligny Saint Pierre AOC  
Provologne piquante

Pyrénées Mélange  
Pyrénées Vache  
Reblochon AOC  
Reblochon fermier AOC  
Ricotta brebis  
Ricotta vache  
Rocamadour AOC  
Rochebaron  
Roquefort AOC  
Saint Félicien  
Saint Marcelin  
Selles sur Cher AOC  
St Nectaire AOC  
St Paulin  
Ste Maure de Touraine AOC  
Tête de Moine  
Tome de Savoie  
Tome fraîche "aligot"  
Tomette de Brebis  
Tomme de Savoie  
Torta Mascarpone  
Valençay AOC

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 français ne sont pas seuls, en partout, partout où l'on fabrique lait cru, la France en tête, les foulée et les autres qui emboîtent



de la tradition, les effet ça bouge de des fromages au américains dans la le pas.

Ne soyez pas surpris, partout aime les fromages français mais fromages qui ont du goût et de la France, la Suisse, l'Italie, la Grèce 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.

dans le monde on aussi tous les bons saveur. Si la sont réputés pour

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 fromages 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 goût 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 particulière 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 goût 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 croûte lavée, de saveur douce, fabriqué dans toute le France. Il se présente sous forme de disque épais de 20 cm de diamètre.

### **CAMEMBERT**

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

## **BLEU D'AUVERGNE**

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

## **FONDU AUX NOIX**

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

## **REBLOCHON**

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

cylindre aplati de 13 cm de diamètre.

## **PONT-L'ÉVÊQUE**

Pâte molle à croûte 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, à pâte molle, en forme de pyramide tronquée fabriqué dans le Berry. Sa croûte est saupoudrée de cendre de bois

## **COULOMMIERS**

Frère du Brie de Meaux auquel son goût s'apparente lorsqu'il est affiné, on peut aussi le déguster frais. C'est un cylindre aplati de 25 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur.

## **TRIPLE CRÈME AROMATISÉ**

Fromage à pâte molle à croûte légèrement fleurie, qui renferme 75% de matières grasses auquel on ajoute des plantes aromatiques. Saveur très crémeuse et différente selon les aromates.

## **TRIPLE CRÈME, CROUTE FLEURIE**

Pâte molle, à croûte fleurie, renfermant 60% de matières grasses, fabriqué en Champagne avec du lait de vache pasteurisé. Saveur douce et crémeuse.

## **LIVAROT**

Pâte molle à croûte 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 à pâte molle, à croûte fleurie, fabriqué dans l'île de France avec du lait

de vache. Son goût, très 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 à pâte pressée cuite fabriqué avec du lait de vache, il se présente sous forme de grandes meules de 80 à 100 kg.

## **COMTÉ**

Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite, fabriqué exclusivement en Franche-Comté. Apparenté à 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 GRUYÈRE**

Fromage fondu dans lequel le gruyère constitue la matière principale.

## **MUNSTER GÉROMÉ**

Fromage à pâte molle à croûte lavée de forme circulaire de 250 à 900 g, au goût puissant et reevé, fabriqué en Alsace et en Lorraine avec du lait de vache.

## **CARRÉ DE L'EST**

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

## **SAINT-MARCELLIN**

Pâte molle fabriqué dans l'Isère avec du lait de vache. Fromage rond de 8 cm de diamètre sur 3 cm d'épaisseur, saveur agréable légèrement acide.

## **FONDU AUX RAISINS**

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