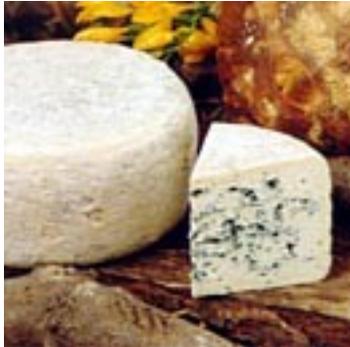


Les Fromages



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 tommette
Mozzarella
Munster AOC
Murot du Grand Berioux
Neufchâtel AOC
Niolo
Ossau Iraty AOC
Ossau Iraty AOC Aramits
Parmiggiano 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.