

# Les Français aiment les fromages

Les Français sont les premiers consommateurs

de fromage au monde avec plus de 25 kg par an et par habitant, juste devant les Grecs, grands amateurs de fromages frais.

## Les fromages préférés

Parmi les 10 fromages les plus consommés en France, on trouve au premier rang, loin devant, l'emmental. Parmi les 123 373 tonnes dégustées, on estime que 50 % le sont sous forme râpée.

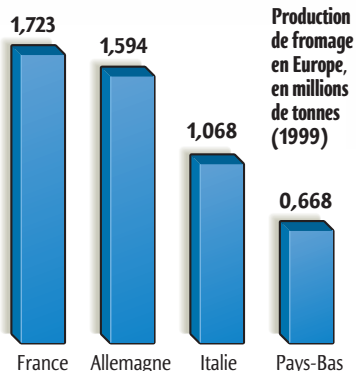
Différents types de fromages (en tonnes) consommés par les Français en 2000.



Sources : CIDIL/Secodip panel consoscan 8 000 ménages

## La production européenne

L'Europe des quinze réunie est le premier producteur mondial de fromage avec 6,375 millions de tonnes produites en 2000.



Sources : SCEES- EUROSTAT

## La production régionale

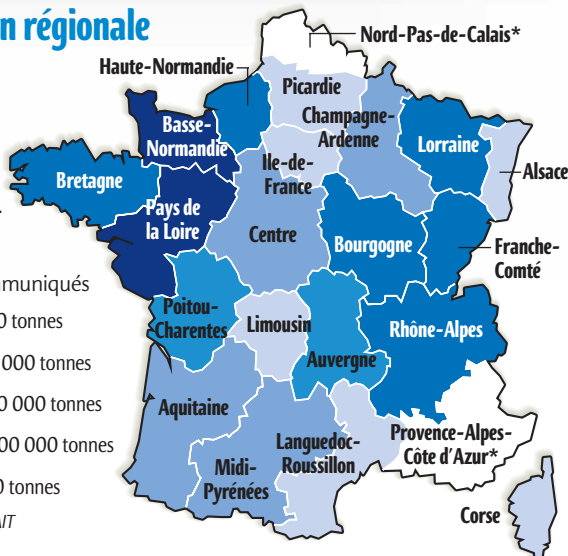
La Basse-Normandie et les Pays de la Loire, deux régions de forte tradition laitière, sont également leaders dans la production de fromage en France.

Production de fromage par région (2000)

\* Chiffres non communiqués

- Moins de 25 000 tonnes
- De 25 000 à 50 000 tonnes
- De 50 000 à 100 000 tonnes
- De 100 000 à 200 000 tonnes
- Plus de 200 000 tonnes

Sources : SCEES- ONILAIT



## Quelques Chiffres clés

626

L'ensemble de l'industrie laitière française représente 626 entreprises.

53 300

L'activité laitière emploie en France 53 300 personnes dont 26 400 ont une activité liée au fromage.

18,6 milliards d'euros :

c'est le chiffre d'affaire réalisé en 1999 par ces entreprises.

Sources : SCEES- Agreste

# Huit familles sur un plateau

Bien que fabriqués à partir d'une seule et même matière première, le lait, les fromages prennent une apparence et une saveur différentes selon leur mode de fabrication. Le type de lait (vache ou chèvre) influence aussi ce goût.

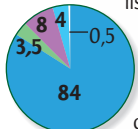
## Composition moyenne pour 100 g en %



## Frais

### Petit-suisse, demi-sel...

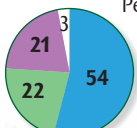
Issus d'un caillage à prédominance lactique, ils ne sont ni fermentés ni affinés et possèdent un fort taux d'humidité.



## Pâte molle à croûte fleurie

### Camembert, brie, saint-Marcelin...

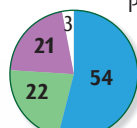
À base de lait de vache ou de chèvre, pasteurisé ou non, ces fromages à pâte onctueuse sontensemencés de pénicillium en fin de fabrication. Peu à peu se développe sur le fromage un duvet feutré blanc, la fleur, qui prend un aspect « pain doré » si l'on prolonge l'affinage. Le séjour au séchoir s'étale sur 2 à 6 semaines.



## Pâte molle à croûte lavée

### Munster, livarot, époisses, pont-l'évêque...

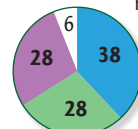
suivent les mêmes principes de fabrication que les fromages à croûte fleurie, à l'exception de l'égouttage, accéléré en « rompart » le caillé. Posés sur une planche, ces fromages sont salés et lavés avec du rocou, teinture naturelle qui leur confère leur couleur. Après une semaine de hâloir, ils rejoignent pour 3, 4, voire 6 mois, une cave d'affinage, humide et tempérée.



## Pâte pressée cuite

### Beaufort, comté, emmental, gruyère

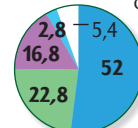
Ces fromages à pâte ferme et compacte, d'une chaude couleur jaune d'or, sont ceux réclamant le plus de travail, avec un affinage qui peut s'étaler sur 6 à 8 mois. Ils se présentent sous la forme d'énormes meules (de 70 et 100 kg), remplies de « bulles » parfois... les fameux « trous » du gruyère.



## Fondus

### Fromages à tartiner...

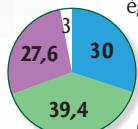
Ces spécialités, qui se conservent longtemps, s'élaborent à partir d'un seul fromage ou du mélange de plusieurs, pâtes pressées, cuites ou non, que l'on fait fondre. Elles peuvent être en outre enrichies en lait, crème, épices ou aromates. Suivant leur teneur en matière sèche, on distingue les fromages fondus « nature » (teneur au moins égale à 43 %) et les « allégés » (teneur minimale de 31 %).



## Chèvre

### Chavignol, cabécou, selles-sur-cher

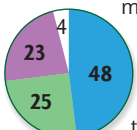
De formes variées (bûche, pavé, crottin, pyramide...), ces fromages sont faits à base de lait cru, emprésuré à 30 ou 32 °C. Moulés, égouttés, puis démoulés, ils sont affinés durant 2 à 5 semaines. On obtient un fromage de chèvre tendre, demi-sec, sec ou dur. Ils sont parfois saupoudrés de charbon de bois pour évacuer l'humidité ou mis à macérer dans une eau-de-vie, emballés dans une feuille de vigne...



## Pâte pressée non cuite

### Salers, laguiole, tomme, cantal, saint-nectaire...

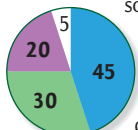
Fabriqués à partir de lait cru ou non, ces divers fromages sont produits suivant une même méthode. On chauffe le lait à 34-36 °C jusqu'à coagulation, puis le caillé est tranché, brassé et pressé dans un moule. Le salage fait durcir la croûte. Entreposés en cave humide, les fromages sont affinés de 2 à 3 mois, lavés et retournés de façon régulière.



## Pâte persillée

### Roquefort, fourme, bresse

Ce type de fromages se caractérise par la présence de moisissures (penicillium glaucum ou roqueforti), qui sontensemencées avant l'affinage. On ainsi distingue les « bleus », que l'on fabrique avec du lait de vache (bleus des Causses, de Gex, d'Auvergne, fourmes d'Ambert et de Montbrison...), des « pâtes persillées » faites à base de lait de brebis, comme le roquefort.



## Sous le signe de la qualité



### L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Garantie de qualité et d'authenticité, elle concerne 36 fromages en France. L'AOC impose le respect de 3 critères

- Le terroir = milieu géographique déterminé par un climat, un relief, la nature du sol
- La tradition = transmission de génération en génération de coutumes liées aux conditions de vie en milieu rural
- Le savoir-faire = talent des maîtres fromagers



### L'indication géographique protégée (IGP) spécifie

un terroir de fabrication. Ce label garantit une qualité s'appuyant sur le choix de la matière première et le respect d'une fabrication traditionnelle.



Le label rouge atteste une qualité supérieure. Emmental, tomme de Savoie, tome des Pyrénées, morbier, mimolette en bénéficient.

## Pour en savoir plus

**Livres :** 100 questions sur les produits laitiers, Minerva ; Le monde des fromages, Hatiers ; Fromages du monde, Hachette **Internet :** [www.reblochon.fr](http://www.reblochon.fr) ; [www.maison-du-lait.com](http://www.maison-du-lait.com) ; [www.festivaldufromage.com](http://www.festivaldufromage.com) ; [www.fromage.com](http://www.fromage.com) ; <http://www.fromag.com/AOC1.html> ; <http://www.agriculture.gouv.fr/alim/sign/appe/dossierfrom/00cartefromag.htm>

Sources : CIDIL (Centre d'information et de documentation sur les produits laitiers), CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière), FIL (Fédération internationale de laiterie)



**Produit de qualité et d'exception,** le reblochon fermier est élaboré en alpage l'été et dans les fermes, l'hiver. Il est fabriqué deux fois par jour, aussitôt après la traite, avec le lait d'un seul troupeau. Le reblochon est né au **XIII<sup>e</sup> siècle** dans la vallée de Thône. À cette époque le fermier, pour limiter la redevance, attendait le départ du propriétaire pour pratiquer une seconde traite (re-blocher, signifiant re-traire en patois) et fabriquer un excellent fromage : le reblochon.

## 1 Les vaches et la traite.

L'AOC est très stricte : seul le lait cru (non chauffé) et entier (pas d'écémage) de trois races de vaches de montagne – Abondance, Montbéliarde et Tarine – peut servir à l'élaboration du reblochon.

Les vaches sont traites deux fois chaque jour : tôt le matin et en soirée.

Chaque traite s'effectue en alpage durant l'été et à la ferme tout au long de l'hiver.

## 2 L'emprésurage.

Juste après la traite, le lait est emprésuré, dans une cuve de fabrication en cuivre. Cette opération provoque le caillage du lait.

La présure est une enzyme naturelle, sécrétée par les glandes gastriques de jeunes mammifères non sevrés, en particulier le veau.

La température du lait doit être comprise entre 30 et 35 °C pour assurer une fabrication correcte et conforme aux exigences de l'AOC.

L'alimentation des vaches provient essentiellement, en été d'herbe de pâture et, en hiver, de foin à volonté. Tout aliment fermenté – type ensilage – est proscrit.

## 3 Le caillage.

Le caillé présente une consistance gélatineuse. Le fromager le découpe avec le tranche-caillé, jusqu'à ce qu'il soit détaillé en petits morceaux de la grosseur de grains de riz.

Le tranche-caillé comporte un long manche muni à son extrémité d'un cadre en bois à l'intérieur duquel sont tendus des fils de fer verticaux.

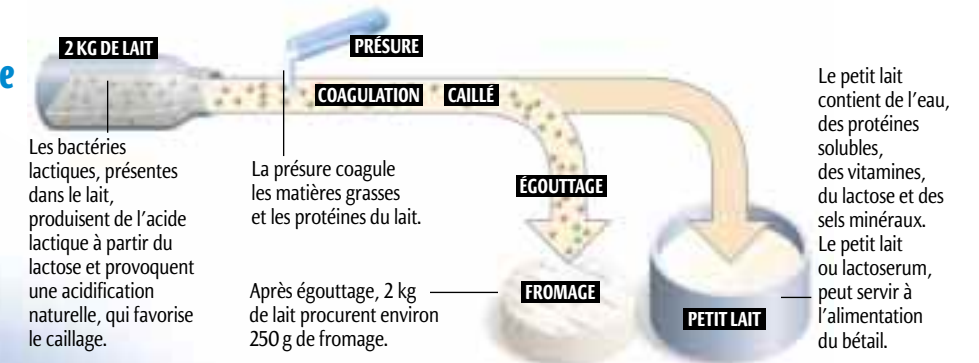
Les grains de caillé, qui formeront la matière du fromage, sont récupérés au fond de la cuve par le fromager.

En été, des chalets d'alpage assurent le logement des bergers et permettent les fabrications quotidiennes de fromages.

L'affinage des fromages s'effectue dans des caves spéciales situées dans la vallée. De façon obligatoire, l'affineur doit être localisé dans la zone de l'appellation d'origine contrôlée.

## Du lait au fromage

Le lait se transforme en caillé sous l'action des ferments lactiques et/ou de coagulants naturels ajoutés tels que des végétaux, comme le gaillet ou caillé-lait, ou bien encore des éléments issus d'animaux comme la présure.



## 6 L'affinage.

Les fromages (« rondelles » comme on dit là-bas) sont descendus dans la vallée chez l'affineur, pour séjourner en cave fraîche. Lorsque l'affineur le juge « à point », le reblochon est expédié sur les lieux de vente. Le fromage affiné est emballé avec une fine tranche d'épicéa, appelée faux fond, qui sert à réguler son humidité.

Le reblochon séjourne 4 à 6 semaines en cave d'affinage, à température constante (12 °C) et hygrométrie contrôlée.

Au cours de l'affinage, les fromages sont retournés et essuyés de façon régulière, avant une période de maturation sans manipulation.

## 5 Le salage et le préaffinage.

Les fromages démoulés sont immergés dans un bain de saumure (eau+sel). Ils séchent ensuite sur des planches d'épicéa durant 8 jours. La cave de pré-affinage (16 à 18 °C) permet aux reblochons de finir d'égoutter leur petit lait.

Les fromages trempent pendant 2 heures dans le bain de saumure.

Le sel contenu dans la saumure accélère le séchage de la pâte et la formation de la croûte. Il inhibe de plus le développement des moisissures.

## 4 Le moulage et le pressage.

Le caillé, séparé du petit lait, est réparti dans des moules. Chaque fromage est retourné pour aplatir les deux faces. Un poids posé quelques heures sur les fromages accélère l'égouttage de la pâte.

Une fois moulés et égouttés, les reblochons reçoivent une étiquette de caséine verte, qui atteste leur origine fermière.

Chaque reblochon prend sa forme dans un moule tapissé d'une toile de lin.

### AOC : label de qualité

Le reblochon de Savoie est protégé par une AOC (appellation d'origine contrôlée) depuis 1958, qui réglemente, dans un cahier des charges strict, une qualité optimale de fabrication dans une zone parfaitement délimitée.

Le reblochon doit mesurer 14 cm de diamètre pour 450 à 500 g et le petit reblochon 9 cm de diamètre pour 240 à 280 g.

Les reblochons se distinguent par une plaque de caséine, permettant de garantir la provenance du fromage et d'identifier le fabricant :

**SIR 812**

Les reblochons fruitiers et laitiers, fabriqués en fromagerie, sont revêtus d'une plaque rouge.

**SIR FERMIER 650**

Les reblochons fermiers, élaborés à la ferme, se signalent par une plaque verte.

