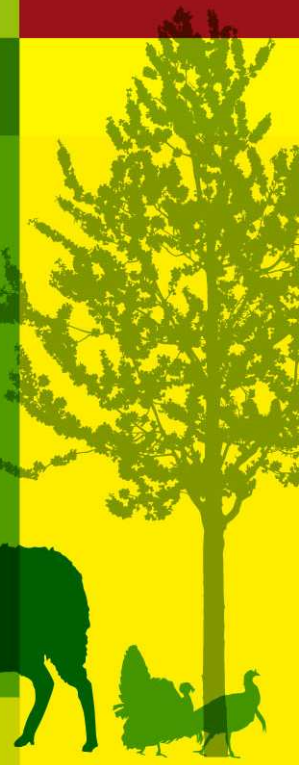
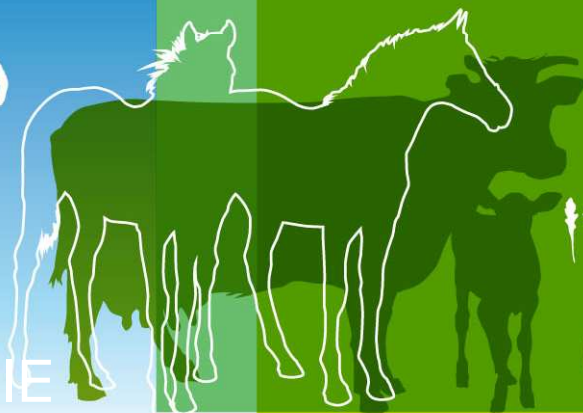


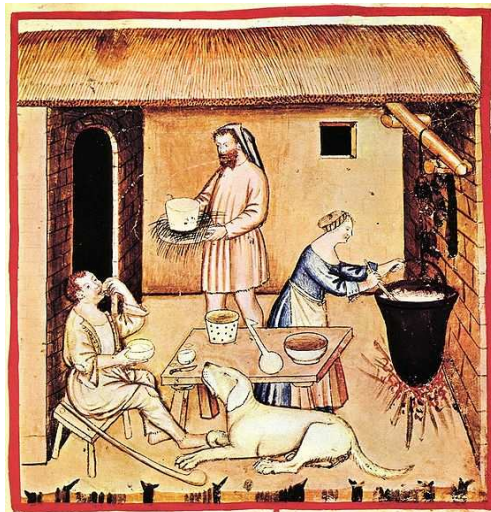
LA FRANCE : LE PAYS AUX 1000 FROMAGES

Dr Thomas PAVIE



Le Fromage en France : une tradition millénaire, un art de vivre

- **L'invention du fromage est contemporaine des débuts de l'élevage, 10 000 ans avant notre ère., vraisemblablement au Moyen Orient**
- **Etroitement mêlé à l'histoire française et à sa tradition, c'est un emblème du pays. C' une fierté nationale, associé à la bonne vie avec le vin et le pain, autres produits qui partagent le même principe de production !**



Les fromages français : un parfum du terroir, mais ancrés dans la modernité et la science

- **le fromage est d'abord un produit de terroir, souvent fabriqué dans une aire géographique restreinte et selon des méthodes bien caractéristiques.**
- **La révolution industrielle et Pasteurienne a changé le mode de distribution, mais pas le principe de production (fermentation)**



ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

- **Aujourd'hui des modes de production diversifiés qui allient méthodes modernes et traditionnelles**
- **Mais une même exigence sanitaire : l'agrément sanitaire des Services Vétérinaires**

La production fromagère française : un secteur économique dynamique

- **La transformation laitière en France (dont fromage) : 80 000 exploitations laitières, 24 milliards de litres de lait collectés, plus de 1 300 sites de transformation (fermes, abbayes, coopératives, petite et moyenne entreprise, groupes internationaux), 56 000 personnes.**
- **37% du lait collecté est utilisé pour la production de fromages. En 2011, la France a produit plus de 1 980 000 tonnes de fromages, dont 93 000 tonnes de fromages de chèvre et 56 000 tonnes de fromages de brebis.**
- **Le chiffre d'affaires de l'industrie laitière est de 25,3 milliards d'euros en 2010, dont près de la moitié (49%) du fait du fromage.**
- **Grand exportateur, le secteur laitier français exporte annuellement plus de 660 000 tonnes de fromages et génère un excédent de 3,4 milliards d'euros. Les fromages sont exportés dans 150 pays.**

4 ingrédients naturels, des techniques simples,
des combinaisons « infinies »



Les sept grandes familles du fromage français

- **Les multiples méthodes de fabrication des fromages démontrent l'aptitude de l'homme à s'adapter à son environnement.**
- **En France, les huit grandes familles de fromages sont autant de réponse de l'homme au climat, à la géographie et parfois à la géologie d'une région de production.**

Les fromages frais (ou fromages blancs)



Ce sont des fromages non affinés, ils sont de couleur blanche, fabriqués avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis.

Les fromages frais sont en général peu égouttés. Le caillé est ensuite mis en pots (fromages blancs de type "faisselle"). Il peut aussi être battu (fromages blancs lisses) et éventuellement additionné de crème ou d'autres ingrédients (sucre, fruits...), salé ou aromatisé.

Tous les fromages frais sont immédiatement réfrigérés, il s'agit d'un produit laitier ultra-frais.

Les fromages à pâte molle à croûte fleurie

Camembert



Brie

Les fromages à pâte molle à croûte lavée



Pont l'Eveque

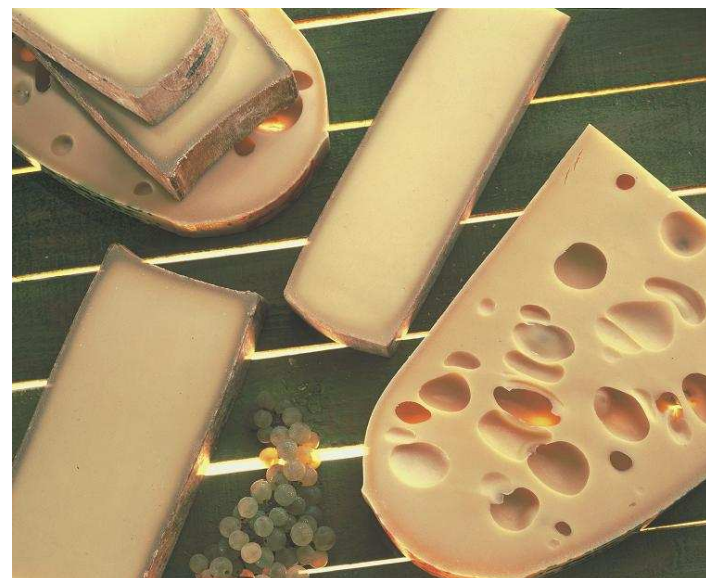
Munster



Les fromages à pâte pressée cuite



Comté



Beaufort

Les fromages à pâte pressée non cuite

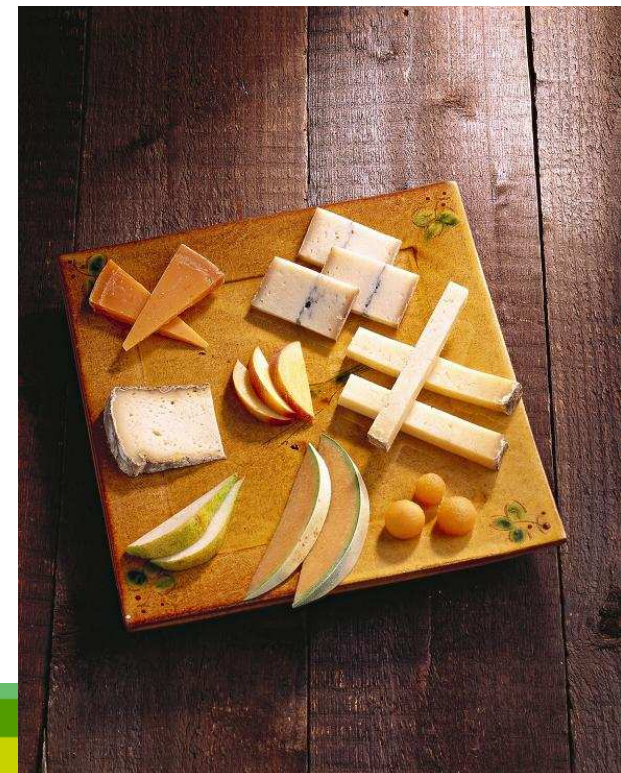
Saint Paulin

Mimolette

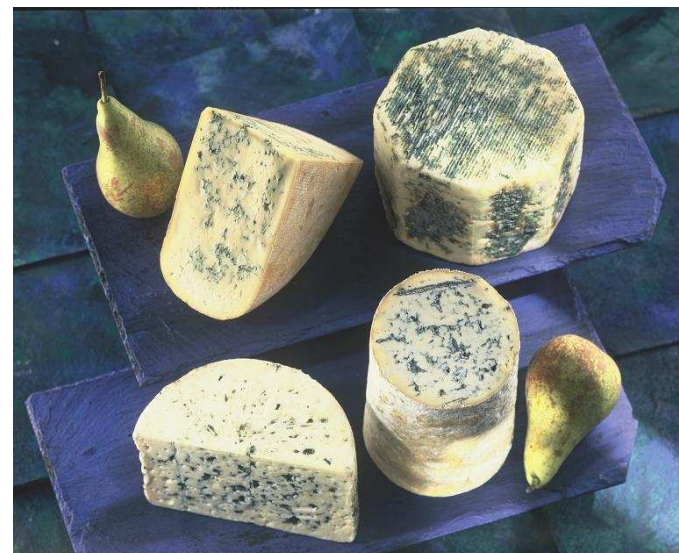


Ossau Iraty

IRE ET DE LA MER



Les fromages à pâte persillée



Bleu d'Auvergne

Roquefort
(lait Brebis)

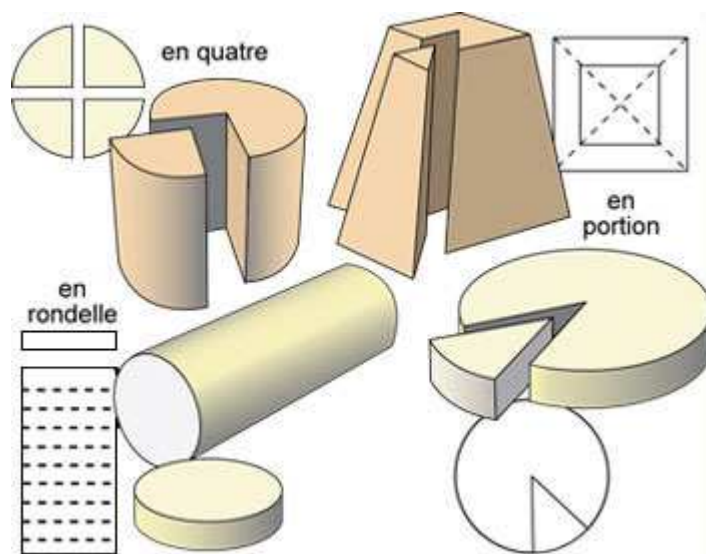


Le fromage en France : un produit du quotidien

- **92% des Français consomment régulièrement du fromage une fois par jour.**
- **les pâtes molles (camembert, coulommiers, munster...) et les pâtes pressées cuites (emmental, comté,..) sont les fromages les plus répandus et les plus consensuels.**
- **Les fromages de chèvre, de consommation plus sélective et plus régionale, séduisent par leurs formats, leurs goûts variés.**
- **Les nombreux autres fromages permettent à chacun de différencier et de varier sa consommation en fonction de ses préférences, ses connaissances, des habitudes du foyer et de la région géographique.**
- **Les hommes consomment plutôt des fromages traditionnels à goût typé, les femmes consomment des fromages aux goûts doux. Les enfants (2-14 ans) consomment surtout des fromages fondus.**
- **On note une plus forte consommation des fromages allégés par les seniors.**

Plus on avance en âge, mieux on connaît les fromages et... plus on les apprécie

Le fromage : une invitation au plaisir des sens



- Tous les sens sont invités à célébrer ce moment qui clôture le repas : l'odorat, la vue, le toucher, le goût.

« Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil. »

(La Physiologie du goût , Brillat Savarin)



Bonne Dégustation !