



À la découverte de nos
Terres
— de —
fromages

SODIAAL
PROFESSIONNEL

Introduction

Une France aux mille fromages	2-3
Un savoir-faire multimillénaire	4
De précieux secrets à transmettre	5

Chapitre 1 : Un plaisir sous toutes ses formes

Les différents types de fromages	7
Fromages non affinés	8
Fromages affinés	9-10
Fromages fondus et spécialités fromagères fondues	11
Un plaisir qui se conjugue à tous les plats	12
La Consommation Hors-Domicile, un incontournable en France	13

Chapitre 2 : La culture de l'excellence

Les différents types de lait	15
Process et fabrication du fromage	16-17
Les étapes de fabrication	18-19

Sommaire

Chapitre 3 : La France des fromages

Carte des terroirs	21
Région Pyrénées	
Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire	24-25
Tomme Noire	26-27
Tomme de Brebis	28-29
Région Auvergne	
Cantal AOP	32-33
Saint-Nectaire AOP	34-35
Fourme d'Ambert AOP	36-37
Gouda Français	38-39
Edam Français	40-41
Saint-Paulin Français	42-43
Milanette Française	44-45
Brie	46-47
Tomme Blanche	48-49
Les Bleus	50-51
Fromage de Brebis	52-53
Région Grandes Causses	
Roquefort AOP	56-57
Régions Franche-Comté, Ain, Savoie, Haute-Savoie	
Comté AOP	60-61
Morbier AOP	62-63
Gruyère IGP France	64-65
Raclette	66-67
Emmental Français	68-69
Tomme fruitée	70-71
Région Grand Est	
Munster AOP	74-75

Chapitre 4 : Des fromages de qualité

Les sigles de qualité	77
Des bénéfices nutritionnels à (re)découvrir	78-79



Une France aux mille fromages

Célèbre mondialement pour l'excellence de sa gastronomie, la France ne peut être citée à l'international sans évoquer un traditionnel plateau de fromages aux parfums envoûtants.

De cette manière, la France est donc le territoire d'une culture fromagère aussi riche qu'hétéroclite, à la portée de tous les palais. Une diversité naturelle créée au gré des terroirs qui offrent chacun leurs variations de formes, de goûts et de saveurs, et enrichissent une gastronomie française devenue indissociable de ses fromages.

Aujourd'hui, on compte plus de 1200 fromages différents.

Outre un large répertoire de saveurs, les produits fromagers régaleront les papilles tout comme ils apportent au corps des nutriments nécessaires à son bon fonctionnement. Les fromages offrent de nombreux bienfaits pour la santé, de par ses apports en protéines, minéraux, oligo-éléments ou encore vitamines A et B. Ces produits sont aujourd'hui considérés comme essentiels à une alimentation équilibrée et une bonne nutrition.

Un savoir-faire multimillénaire

Bien avant de devenir l'une des pierres angulaires de l'art culinaire hexagonal, le fromage fut d'abord un progrès fondamental pour la civilisation humaine, il y a de ça 9500 ans.

Premier aliment façonné par la main de l'Homme et formidable progrès dans la conservation du lait, il est fabriqué par de nombreuses civilisations (Sumériens, Égyptiens, Perses, Indiens..) avant d'arriver en terres gauloises sous l'égide de l'Empire Romain.

Il est à l'époque principalement conçu dans les monastères avant de se répandre dans les fermes françaises.



De précieux secrets à transmettre

Le fromage est devenu au fil du temps un art de vivre à part entière et ses procédés de fabrication sont consciencieusement transmis de génération en génération, de l'élevage à sa confection. Véritables sujets de fierté régionale, nationale et mondiale, ces savoir-faire ont laissé en héritage une diversité fromagère unique au monde.

Afin de préserver les terroirs, leur richesse et leur savoir-faire, de nombreux labels ont vu le jour, permettant aux trésors de nos régions de rester authentiques.

La coopérative laitière Sodiaal s'inscrit dans cette logique de transmission et participe chaque jour à honorer le terroir français en s'entourant de producteurs passionnés, qui valorisent ces goûts et ces textures si précieuses pour l'art de la table français, dorénavant inscrits au patrimoine immatériel de l'humanité.



Fromages non affinés :

Les fromages non affinés sont des fromages qui ne nécessitent pas de temps de repos pour libérer tous leurs arômes.

Fromages blancs :

Il s'agit d'un fromage non affiné qui a subi une fermentation principalement lactique.



Fromages frais :

Il s'agit de fromages blancs fermentés, qui renferment une flore vivante lors de la vente finale au consommateur. Ils sont égouttés et peuvent être moulés, afin de donner la forme finale du fromage.

Fromages affinés :

L'affinage consiste à laisser reposer le fromage afin de lui permettre de révéler son plein potentiel gustatif. Selon les catégories de fromages, les conditions d'affinage diffèrent (durée, température et taux d'humidité des caves d'affinage).



Fromages à croûte fleurie :

Ces fromages sont issus d'un caillé à dominante lactique. On y retrouve le Camembert, le Saint-Félicien, le Brie ou encore le Brie de Meaux AOP. Leur taux d'humidité est élevé et le nom de la croûte vient du fait qu'elle forme un duvet blanc particulièrement reconnaissable.

Fromages à pâte molle à croûte lavée :

Ces fromages ont un parfum intense et sont reconnaissables par leur croûte qui est jaune orangée (comme le Munster AOP). L'affinage de ce type de fromage peut-être plus long que ceux des fromages à croûte fleurie du fait d'un taux d'humidité moins élevé. Lavé et brossé régulièrement durant son affinage à l'aide d'une eau plus ou moins salée, c'est cette technique qui donne à la croûte du fromage cette apparence si particulière.

Fromages à pâte persillée :

D'une saveur atypique et facilement reconnaissable, ces fromages "bleus" venaient traditionnellement des régions pauvres et montagneuses de la France. À leurs recettes est en effet ajouté un champignon : le penicillium, responsable de l'originalité de leur aspect persillé, et de ce caractère inimitable de fromage au goût très prononcé. On y retrouve par exemple le Roquefort AOP, la Fourme d'Ambert AOP ou encore le Bleu d'Auvergne AOP.

Fromages affinés :



Fromages de chèvre :

On distingue les fromages de chèvre (conçus uniquement à partir de lait de chèvre), des mi-chèvre : ces derniers doivent avoir au moins 50% de lait de chèvre, mais peuvent être mélangés avec d'autres types de lait. Il est donc possible de retrouver des fromages au lait de chèvre et brebis, de chèvre et vache, ou même les trois réunis. Le temps d'affinage de ces fromages est donc très variable. Il prend également différentes formes, de la bûchette à la tomme en passant par le palet ou une forme pyramidale.

Fromages à pâte pressée cuite :

Derrière cette catégorie de fromage se cachent des grands classiques comme le Comté AOP ou encore le Gruyère IGP France qui a, par une mauvaise habitude de langage, fait office d'appellation générique pour tous les fromages à pâte pressée cuite (c'est pourquoi on confond souvent, encore aujourd'hui, l'emmental et le gruyère). La richesse de cette gamme de fromages est large. S'il existe différentes variétés, certains fromages comme le Comté AOP ont des durées d'affinage variables, multipliant la palette de saveurs au sein d'une même variété.

Fromages à pâte pressée non cuite :

Ces fromages sont fabriqués avec un caillé présure peu chauffé avant le pressage. De cette manière, ils conservent un taux d'humidité élevé. L'affinage de ces fromages ainsi obtenus se fait dans des caves humides et fraîches, pendant une période allant de quelques jours à plus d'un an ! On y retrouve l'Edam, la Tomme des Pyrénées IGP, le Cantal AOP ou encore le Saint-Nectaire AOP. Ils portent souvent le nom de l'abbaye qui les a produits pour la première fois, comme c'est le cas pour le Saint-Paulin.

Fromages fondus et spécialités fromagères fondues :

Les fromages fondus résultent de la fonte de différents fromages, mélangés ou non.

Le décret du 12 novembre 2013 définit les fromages fondus :

“Le produit obtenu par la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur [...] de fromage ou d'un mélange de fromages, avec addition éventuelle d'autres produits laitiers”.

Des ingrédients autres peuvent être ajoutés sous certaines conditions (aromates, noix etc.) et la mention fromage fondu peut être remplacée par une appellation de fromage à condition que ce dernier représente plus de 50% des matières lactiques pour la fabrication.

Les spécialités fromagères fondues sont définies par le même décret. Cependant, la teneur en matière sèche exigée n'est alors que de 25%. Il en existe de nombreuses variétés allant d'un produit ferme à une texture tartinable.

Ce type de produit permet une différente approche de la dégustation, variant la texture, sans entacher le potentiel gustatif ni les apports nutritionnels, bien qu'on retrouve des fromages fondus allégés. Un bonheur qui se conserve plus longtemps que le fromage traditionnel.





Un plaisir qui se conjugue à tous les plats

Délice multisensoriel et multiusage par excellence, fierté de nos terroirs, le fromage s'invite à toutes les tables.

Fédérateur et pur produit de notre gastronomie nationale, le fromage est un incontournable pour toutes les préparations culinaires, à chaud ou à froid. Il révèle toutes ses saveurs en gratin, apporte de la texture avec du fondant, du filant à un burger ou une pizza. Le fromage fait exploser toutes les saveurs à une salade ou un sandwich et se suffit amplement à lui-même en portion individuelle.

C'est aussi une étape immanquable du repas, car même si les réjouissances françaises se terminent généralement sur une touche sucrée, on apprécie qu'il conclue un plat principal avec panache.

Si les grands classiques de la gastronomie française sont nombreux à faire perdurer l'héritage du fromage, ce dernier n'a de cesse de se renouveler. Des recettes toujours plus gourmandes nous surprennent au quotidien par leur originalité. Elles font du fromage un ingrédient de convivialité incomparable, accessible à toutes et à tous, pour que l'art de la table soit toujours un moment de partage.

Recettes élaborées à partir des produits de la gamme Sodiaal

La Consommation Hors-Domicile, un incontournable en France

Le fromage éveille nos sens, marqueur de convivialité, il a une place de choix dans les menus des chefs.

Le fromage est particulièrement apprécié dans des recettes gourmandes ou menus équilibrés des établissements de CHD. Restauration collective ou commerciale, restauration rapide ou encore boulangerie, tous intègrent du fromage à une étape ou une autre du repas. Afin de partager au mieux son savoir-faire et son amour du terroir fromager, Sodiaal met à disposition des professionnels des produits entiers ou prêts-à-l'emploi pour s'adapter aux besoins de ces établissements, et leur permettre de proposer le meilleur à leurs convives.



Mets très populaire, le fromage est consommé dans 99%* des foyers et à tout âge, il a une cible très large et se marie avec délice avec la plupart des types de régime.



Incontournable des lieux de restauration en France, le fromage est synonyme de plaisir partagé, de convivialité, de naturel et de culture française.



Très facile à mettre en oeuvre, le fromage est un véritable partenaire de toutes les folies snacking dans l'air du temps (pizzas, salades, sandwiches, bagels, burgers...)



Recettes élaborées à partir des produits de la gamme Sodiaal



Savoureux en toutes occasions, le fromage peut se consommer au petit-déjeuner, au déjeuner, au dîner, à l'apéritif ou même en cas de petit creux.



Consommable en produit brut sous la forme de plateau de fromage ou à intégrer dans des préparations culinaires, le fromage est une source de créativité infinie pour les chefs et restaurateurs.



Source de protéines, de vitamines et de calcium, le fromage est un aliment sain et qui s'inscrit dans une tendance healthy, alliant plaisir et naturalité qui semble prendre de l'ampleur ces dernières années. Compatible avec des régimes végétariens et flexitariens, il est une alternative savoureuse pour ceux ayant décidé de limiter leur consommation de viande.

** Source : étude Franceagrimer*



Chapitre 2 : La culture de l'excellence

La coopérative laitière Sodiaal travaille avec des producteurs au cœur des régions et terroirs français. Chaque fromage respecte des méthodes de production qui ont fait leurs preuves sur les tables françaises. Le savoir-faire des maîtres fromagers se transcrit dans des saveurs multiples et inimitables, et des textures gourmandes et uniques.

Les différents types de lait

Il existe différentes façons de traiter le lait avant de le transformer. Ces différentes techniques ouvrent la porte à une multitude de spécialités venant nourrir le terroir français.

Lait cru :

Le lait cru est un lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40° (ou ayant subi un traitement ayant un effet similaire). Il est conservé immédiatement après la traite à des températures entre 0° et 4°.

Les fromages à base de ce type de lait ont un goût à la fois subtil et élaboré en raison des bactéries présentes.

Lait thermisé :

Il s'agit de chauffer le lait à une température supérieure à 40°C et inférieure à 72°C pendant au moins quinze secondes. Cela va permettre d'aseptiser le lait, c'est-à-dire d'en retirer certaines bactéries naturellement présentes.

Lait pasteurisé :

Le lait est chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes. Cette technique va supprimer toutes les bactéries pathogènes. Cela va permettre d'assurer une stabilité dans la texture, la qualité et le goût final du fromage.

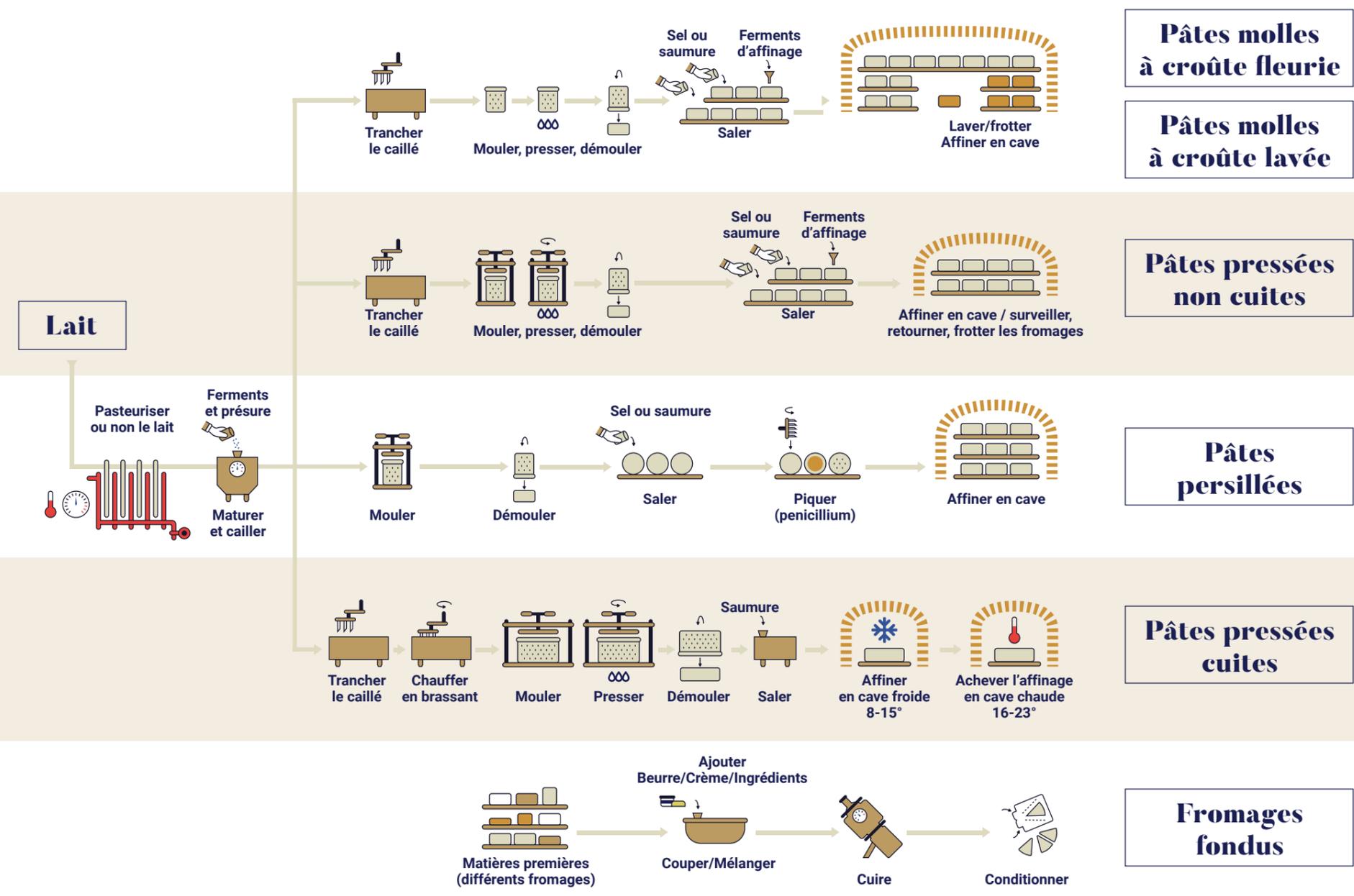
Contrairement à ce qu'il est commun de croire, les fromages à base de lait thermisé ou pasteurisé gardent des saveurs très typées et spécifiques à la spécialité qui s'y rattache.

En plus des variétés de traitement du lait, on retrouve des spécialités croisant différents types de lait (vache, brebis ou chèvre). Cette variété de laits et de fromages dépend de la production laitière de nos éleveurs et des régions d'implantation.





Process & fabrication du fromage





Les étapes de fabrication

La transmission des savoir-faire fromagers est chère au cœur de la coopérative laitière Sodiaal, qui participe à la préservation du patrimoine laitier.

1 Caillage:

Il s'agit de la première étape vers le fromage. Des ferments ou des présures sont ajoutés au lait qui forme alors le caillé. Ensuite, il y a une étape de décaillage/brassage qui consiste à découper le caillé à l'aide du tranche-caillé, puis de le brasser jusqu'à obtenir la formation de petites boules de lait. Celles-ci seront alors transformées par des techniques de moulage pour atteindre leur forme finale. La fraîcheur, l'acidité naturelle du lait et sa température vont être des facteurs à prendre en compte pour un caillage de qualité. Des variables que maîtrisent parfaitement les maîtres-fromagers Sodiaal.

2 Moulage:

Le moulage est la deuxième étape de fabrication du fromage. C'est à cette étape que l'on pourra avoir une première idée de la forme finale du produit. Selon le type de fromage (pâte molle, pressée etc.), les techniques divergent. Certains fromages sont en effet moulés dans des support en bois dont le fond est en toile, d'autres encore le sont à la louche ou à la poche.

3 Égouttage:

Cette technique va séparer le caillé (solide) de la partie liquide (le lactosérum). Les techniques ne sont pas les mêmes selon le type de coagulation: Les coagulations lactiques vont se faire grâce à un simple écoulement. En revanche, la coagulation présure nécessite d'être tranchée pour que le lactosérum s'égoutte.

4 Salage:

Il peut durer 2 à 4 jours. Le but est d'empêcher le développement de micro-organismes et d'augmenter la durée de conservation du produit. De plus, il participe à l'accélération du processus de séchage, et à la formation de la croûte. En surface, on l'appelle salage sec. On peut aussi le faire en bain de saumure.

5 Affinage:

C'est la dernière étape du processus de fabrication du fromage. Sous l'action biochimique de la flore bactérienne des fromages, la pâte du fromage se transforme. Le fromage obtient alors sa texture, son goût et son odeur finale. Selon le type de fromage, l'humidité et la température de la pièce dans laquelle sont entreposés les fromages varient. Cette étape peut durer de 24 h à quelques années ! Plus la durée d'affinage est longue, plus le goût est prononcé et la pâte ferme (car elle perd son humidité).

6 Découpe:

La découpe du fromage est un réel savoir-faire qu'il convient de maîtriser au même titre que toutes les autres étapes. Selon la forme finale du produit, il ne sera pas découpé de la même manière afin de limiter les chutes et le gaspillage. L'authenticité du fromage se ressent dans une découpe qui ne doit pas le dénaturer. D'autre part, la Coopérative propose également des produits déjà conditionnés (râpés, tranchés, en dés), pour un usage plus rapide et plus simple.

Chapitre 3: La France des fromages

Nos fromageries sont présentes sur tous les territoires, installées directement auprès des producteurs de lait de la Coopérative Sodiaal. Ainsi, elle se place au plus près des méthodes et savoir-faire locaux. Le lait est récolté dans 73 départements différents, garantissant ainsi le respect des méthodes de production et préservant la nature des fromages, si différents et uniques d'une région à l'autre.



- 01 - Quimper
- 02 - Carhaix
- 03 - Guingamp
- 04 - Glomel
- 05 - Loudéac
- 06 - Montauban-de-Bretagne
- 07 - Malestroit
- 08 - Montigny-le-Roi
- 09 - Langres
- 10 - Annecy - Siège
- 11 - Annecy - Sainte-Catherine
- 12 - Le Puy-en-Velay



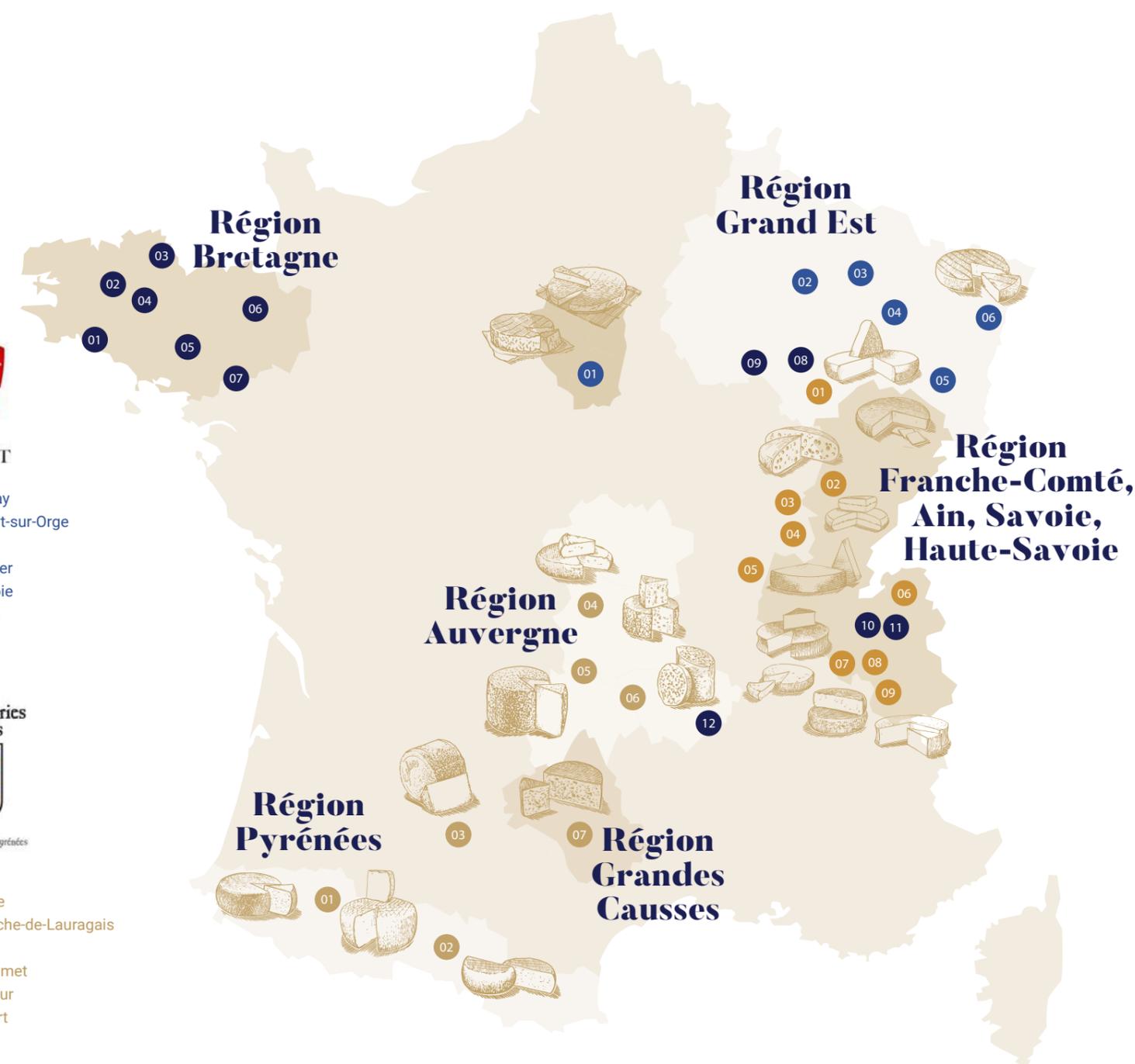
- 01 - Port-sur-Saône
- 02 - Poligny
- 03 - Courlaoux
- 04 - Vevy
- 05 - Poncin
- 06 - Terramont
- 07 - Fort du Mont
- 08 - La Bâthie
- 09 - Grotte Montmélian



- 01 - Courtenay
- 02 - Biencourt-sur-Orge
- 03 - Ludres
- 04 - Herbéviller
- 05 - Lapoutroie
- 06 - Rosheim



- 01 - Lons
- 02 - Bethmale
- 03 - Villefranche-de-Lauragais
- 04 - Lanobre
- 05 - Saint-Mamet
- 06 - Saint-Flour
- 07 - Roquefort



Région Pyrénées



Région Pyrénées :

Le fromage fait partie intégrante de l'héritage culturel des Pyrénées. La région abrite de nombreux fromages qui sont reconnus bien au-delà de la région grâce aux multitudes de saveurs de ses tommes comme : la Tomme de Brebis, Tomme de Chèvre, Tommes obtenues avec des mélanges de lait (vache, brebis et chèvre) et ses Tommes des Pyrénées IGP.

Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire



Origine :

La Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire était fabriquée dans les fermes en haute montagne, durant l'estive des troupeaux. Sa première trace remonte au XII^{ème} siècle, date où Louis VI dit "Le Gros", de passage à Saint-Girons, fut reçu par les personnalités de la ville avec un fromage des Pyrénées.

Caractéristiques :



Un fromage reconnaissable grâce à sa croûte noire et brillante, qui vient contraster avec une pâte allant de l'ivoire au jaune pâle, laissant entrevoir de petites ouvertures.



Comme le laisse percevoir sa texture, la Tomme propose une pâte souple et fondante en bouche, pour des saveurs d'une douceur acidulée, qui en font une variété de fromage appréciée et populaire.



Les Fromageries Occitanes,
1^{er} fabricant
de Tomme des
Pyrénées IGP,
Tomme Noire

La petite histoire :

La Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire a vu sa notoriété croître au XX^{ème} siècle grâce à de nombreuses participations à des concours agricoles.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium
22 g soit 25 % de l'AET	650mg soit 81 % des VNR

Pause saveur :

Douce et lactique, la Tomme Noire peut se déguster nature sur du pain de campagne ou accompagnée de confiture de cerise et de jambon de Bayonne.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium
22 g soit 25% de l'AET	650 mg soit 81% des VNR



Tomme Noire



Pâte pressée
non cuite



Lait de vache
pasteurisé



Affinage :
7 jours minimum

Origine :

La Tomme Noire suit le même processus de fabrication que la Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire, cependant, elle ne reçoit aucune obligation quant au lieu de récolte du lait.

Caractéristiques :

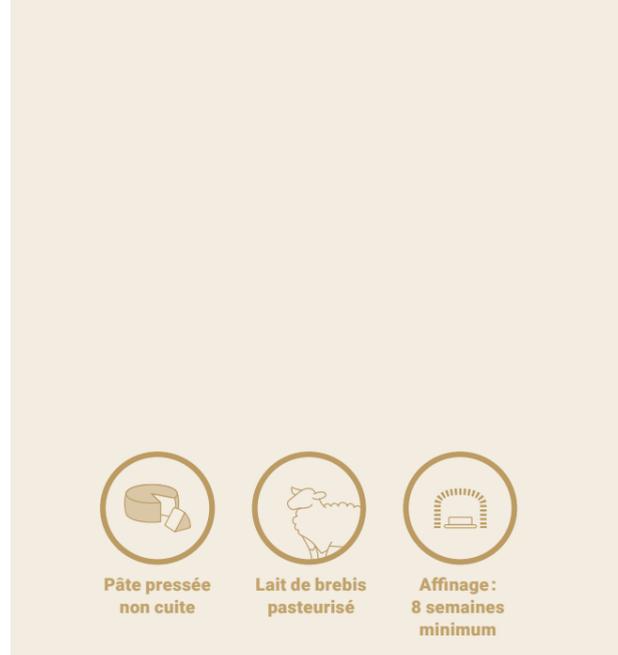


Tout comme sa cousine des Pyrénées, la Tomme Noire présente une croûte noire et brillante, et sa pâte révèle une couleur pâle identique, ponctuée des mêmes trous fins et irréguliers.



Sa texture souple et fondante en bouche ravive les amateurs de fromage avec le même plaisir que sa cousine.

Tomme de Brebis



Origine:

Fromage emblématique du Sud-Ouest, les premières traces de ce fromage et de son cousin, l'Ossau-Iraty AOP, remontent à 5 000 ans av. J.-C., où des traces d'outils agricoles servant à sa fabrication ont été retrouvées.

Caractéristiques:



La Tomme de Brebis a une pâte claire, presque blanche, protégée par une croûte sèche, dont la couleur varie du gris au jaune orangé.



Comme tous les fromages de brebis, la Tomme propose des saveurs douces et fruitées. Sa pâte a une texture souple et fondante. Accompagnée de confiture de cerise, la Tomme révèle alors pleinement ses saveurs acidulées et si reconnaissables.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
22 g soit 22% de l'AET	680 mg soit 85% des VNR	505 mg soit 72% des VNR
Riche en Vitamine A	Riche en Vitamine B2	Source de Vitamine B12
250 µg soit 31% des VNR	0,49 mg soit 35% des VNR	0,73 µg soit 29% des VNR
Source de Vitamine D	Source de Zinc	
1,08 µg soit 22% des VNR	2,4 mg soit 24% des VNR	



La petite histoire:

À l'origine, la Tomme de Brebis était un moyen pour les fermiers de conserver le lait durant la période estivale.

Région Auvergne



Région Auvergne :

Les fromages d'Auvergne sont parmi les plus connus en France comme à l'international. Ils sont réputés pour leur goût prononcé, notamment grâce à la Fourme d'Ambert AOP et les fromages bleus. Avec sa biodiversité unique, l'Auvergne est donc une terre de goût où les savoir-faire se perpétuent de génération en génération.

La petite histoire:

Le Cantal AOP Jeune était autrefois une monnaie d'échange entre les régions productrices de vin du Sud de la France et la Haute-Auvergne.



Origine:

Fromage mythique de la région, le Cantal AOP se décline aujourd'hui avec différentes méthodes de production. En effet, certains le produisent à base de lait cru et d'autres avec du lait pasteurisé. Il est né des difficultés des Auvergnats à circuler pendant la rudesse de l'hiver. Le Cantal était donc une réserve de nourriture sous la forme d'une fourme de 40 kg. En effet, ce n'est pas moins de 400L de lait qui sont utilisés pour la fabrication d'une seule de ces fourmes. L'affinage de certains Cantal AOP Sodiaal se fait dans d'anciens tunnels ferroviaires désaffectés, offrant des conditions idéales grâce à une température et un taux d'humidité constants.

Caractéristiques:

-  Le Cantal AOP Jeune (avec un temps d'affinage de 30 à 60 jours) présente une pâte de couleur ivoire à jaune foncée, ainsi qu'une croûte de couleur grise blanche.
-  Sa texture est peu collante, fondante, fine et onctueuse, avec une intensité olfactive légère. Il propose une saveur lactique, à la fois douce et fruitée.
-  Le Cantal AOP Entre-Deux affine entre 90 et 210 jours et voit alors apparaître sur sa croûte des boutons d'or, qui la rendent plus rugueuse.
-  Sa texture est plus ferme et friable, et fond en bouche. Son intensité olfactive est également plus développée.
-  Le Cantal AOP Vieux affine durant 240 jours minimum afin de développer une croûte épaisse ponctuée de boutons orangés.
-  Son goût puissant et épicé est développé durant un long affinage qui participe à rendre sa texture friable.

Saint-Nectaire AOP



Pâte pressée non cuite



Lait de vache
pasteurisé pour le Saint-Nectaire AOP Laitier et cru pour le Saint-Nectaire AOP Fermier.



Affinage : 28 jours minimum



AOC depuis 1955 AOP depuis 1996

Origine :

Produit au cœur du parc volcanique d'Auvergne, dans la micro-région des Monts Dore, à 1886m d'altitude, il était à l'origine un fromage paysan, fabriqué par les femmes. Il était alors appelé le "fromage de seigle", car son affinage se faisait sur les pailles de cette céréale.

Caractéristiques :

Le Saint-Nectaire AOP Laitier est fabriqué en laiterie avec du lait pasteurisé des fermes se trouvant aux alentours.



Le Saint-Nectaire AOP Laitier a une pâte souple, d'une couleur jaune à ivoire. Sa croûte est elle aussi très claire, presque blanche.



Ses saveurs sont franches mais douces et lactiques. Les qualités gustatives restent constantes d'une fabrication à l'autre.

Le Saint-Nectaire AOP Fermier est fabriqué à la ferme avec le lait cru d'un seul troupeau.



Le Saint-Nectaire AOP Fermier a une chair de couleur crème et une croûte grise.



Sa texture en bouche est fondante et l'intensité aromatique varie beaucoup avec l'affinage, gardant toujours un goût délicat de noisette. Sa texture est toujours moelleuse, fondante, fine et onctueuse.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g de St-Nectaire AOP Laitier)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
22 g soit 26 % de l'AET	520 mg soit 65 % des VNR	227 mg soit 32 % des VNR

Source d'Iode	Source de Zinc	Riche en Vitamine A
31,4 µg soit 21 % des VNR	2,83 mg soit 28 % des VNR	273 µg soit 34 % des VNR

Riche en Vitamine B2	Riche en Vitamine B12	Source de Vitamine B9
0,42 mg soit 30 % des VNR	1,03 µg soit 41 % des VNR	35,2 µg soit 18 % des VNR

Les Fromageries Occitanes,
3^{er} producteur de Saint-Nectaire AOP Laitier



La petite histoire :

Le nom de «Saint-Nectaire» provient du Maréchal France Henry de Sennectère, qui a présenté ce fromage pour la première fois à la cours de Louis XIV.

Fourme d'Ambert AOP



Pâte persillée



Lait de vache pasteurisé



Affinage: 28 jours minimum



AOC depuis 1972
AOP depuis 2006

Origine:

Une Fourme est un fromage qui a une forme haute et cylindrique.

La Fourme d'Ambert AOP est un des plus anciens fromages de l'hexagone. Autrefois utilisée comme monnaie d'échange, elle était surnommée "La Grande Dame au Cœur Tendre" et se vendait essentiellement sur le marché de la bourgade d'Ambert, d'où elle tient son nom.

Sa fabrication demande un coiffage, c'est-à-dire une alternance entre des phases de brassage et de repos, qui permettent lors du moulage de conserver des ouvertures entre les grains de caillé, et lors du piquage de favoriser l'oxygénation et la pousse du Pénicillium, champignon présent dans les fromages à pâte persillée. C'est un fromage apprécié et consommé par 1 français sur 5. Pour sa fabrication, 19L de lait de vache sont nécessaires.

Caractéristiques:



La Fourme d'Ambert AOP se reconnaît par sa forme atypique. Sa croûte fine et feutrée de gris laisse apparaître une pâte couleur ivoire, ponctuée de bleu et une texture crémeuse et appétissante.



En bouche, la Fourme d'Ambert AOP se révèle d'une douceur surprenante pour un fromage à pâte persillée. Sa pâte est onctueuse et gourmande, et le mélange est un vrai réconfort gustatif. La déguster avec du pain d'épices est une bonne façon de faire ressortir le meilleur des arômes de ce fromage inimitable.

Les Fromageries Occitanes,
1^{er} producteur de Fourme d'Ambert AOP



Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
20 g soit 24 % de l'AET	500 mg soit 63 % des VNR	1040 mg soit 149 % des VNR
Riche en Zinc	Source d'Iode	
3,37 mg soit 34 % des VNR	27 µg soit 18 % des VNR	

La petite histoire :

Tout comme le Cantal AOP, la Fourme d'Ambert AOP voit une partie de sa production affiner dans des tunnels. Ici, il s'agit du tunnel de Massalès.

Gouda Français



Origine:

Originaire des Pays-Bas, il tient son nom de la ville homonyme. Son histoire remonte au Moyen-Âge où la situation géographique de la ville de Gouda la rendait propice aux échanges commerciaux. C'est au XIIe siècle que la popularité du fromage s'étend à toute l'Europe.

Caractéristiques:



Ce fromage présente une pâte très claire et une croûte lisse légèrement plus foncée.



Le Gouda a un goût doux et une texture fondante en bouche.

La petite histoire:

Le Gouda Français tel qu'on le connaît aujourd'hui se différencie des Goudas Hollandais. En effet, la France a su s'inspirer de ce fromage hollandais vis-à-vis de la recette et des techniques.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines 21 g soit 26 % de l'AET	Riche en Calcium 623 mg soit 78 % des VNR	Riche en Phosphore 546 mg soit 78 % des VNR
Riche en Zinc 3,9 mg soit 39 % des VNR	Source d'Iode 29,7 µg soit 20 % des VNR	Source de Vitamine A 164 µg soit 21 % des VNR
Source de Vitamine B2 0,33 mg soit 24 % des VNR	Riche en Vitamine B12 1,54 µg soit 62 % des VNR	Source de Sélénium 9,02 µg soit 16 % des VNR



La petite histoire:

Le premier Edam français fut fabriqué dans les années 1660, à Queyrac en Gironde.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
33 g soit 35 % de l'AET	793 mg soit 99 % des VNR	536 mg soit 77 % des VNR
Source d'Iode	Riche en Zinc	Riche en Vitamine A
28,4 µg soit 19 % des VNR	3,09 mg soit 31 % des VNR	242 µg soit 30 % des VNR
Source de Vitamine B2	Riche en Vitamine B12	Riche en Vitamines K
0,39 mg soit 28 % des VNR	1,54 µg soit 62 % des VNR	49,8 µg soit 66 % des VNR



Edam Français



Origine:

C'est à Colbert que l'on voit naître la première fabrication française de ce fromage venu de Hollande. Les secrets de fabrication de l'Edam Français arrivent en effet dans l'hexagone dès le XVII^e siècle. Son nom provient de la ville dont il est issu, où il est alors utilisé pour le ravitaillement des navires.

Caractéristiques:



La pâte de ce fromage est lisse et peut présenter de petites ouvertures. D'une couleur allant du blanc au jaune paille, sa croûte est généralement d'une couleur légèrement plus foncée que sa chair.



Sa texture souple se conjugue avec des saveurs douces et légères. Cette simplicité et cette douceur en font un fromage très populaire.

La petite histoire:

Né au Québec, le Saint-Paulin tient son nom des monastères où il était autrefois fabriqué. Il est aujourd'hui produit partout en France.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
20,95 g soit 26% de l'AET	628 mg soit 79% des VNR	400 mg soit 57% des VNR

Source de Zinc	Riche en Vitamine A	Source de Vitamine B9
2,7 mg soit 27% des VNR	243 µg soit 30% des VNR	53 µg soit 26% des VNR

Source de Vitamine B12	Source de Sélénium
0,46 µg soit 18% des VNR	8 µg soit 15% des VNR



Saint-Paulin Français



Origine:

Ce fromage est initialement produit par les moines trappistes de Saint-Paulin, au Québec. Mais il ne lui aura pas fallu longtemps pour traverser l'Atlantique et se retrouver sur les tables françaises. En effet, cela fait plus de 100 ans que de nombreux fromagers français se frottent à sa confection.

Caractéristiques:



Sa croûte orangée le rend très reconnaissable. À l'intérieur, on découvre une pâte lisse, de couleur jaune pâle.



D'une texture ferme, le Saint-Paulin a un goût subtil de beurre et de noisette. Ses saveurs douces et acidulées justifient une popularité importante sur les tables des Français.

Milanette Française



Pâte pressée
non cuite



Lait de vache
pasteurisé



Affinage:
8 jours minimum

Origine:

Ce fromage, cousin de la mimolette, tient son origine des Pays-Bas, tout comme le Gouda et l'Edam. Ce fromage, sous la maîtrise des fromagers français, a évolué pour s'adapter aux habitudes et aux savoir-faire régionaux.

Caractéristiques:



La Milanette Française se reconnaît par sa croûte aussi orangée que sa pâte.



Sa texture souple et légère propose des saveurs très douces, ce qui ravit les palais les plus difficiles.



Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium
21,11 g soit 25% de l'AET	763 mg soit 95% des VNR

La petite histoire:

La Milanette tient sa couleur orange d'un colorant naturel d'Amérique tropicale: le roucou. Cette particularité sert tout simplement à le différencier de son cousin: le Gouda.

Brie

Caractéristiques:



Le Brie présente une croûte duveteuse blanche, renfermant une pâte allant du jaune crème au blanc.



Sa texture molle et onctueuse est facilement reconnaissable, de même que son goût frais et délicat.

Origine:

S'il est difficile de contextualiser précisément la naissance de ce fromage, il est néanmoins certain qu'il s'agit d'un des premiers fromages à apparaître. Au VIIe siècle, Charlemagne l'appréciait déjà. Il se popularise au cours du Xe siècle et devient rapidement le fromage préféré des français.

S'agissant d'un des fromages les plus anciens, il connaît de multiples variations, en fonction des villages qui l'ont produit. Sodiaal propose en plus de ce classique une variante : La Briq, qui doit son nom à sa forme rectangulaire.



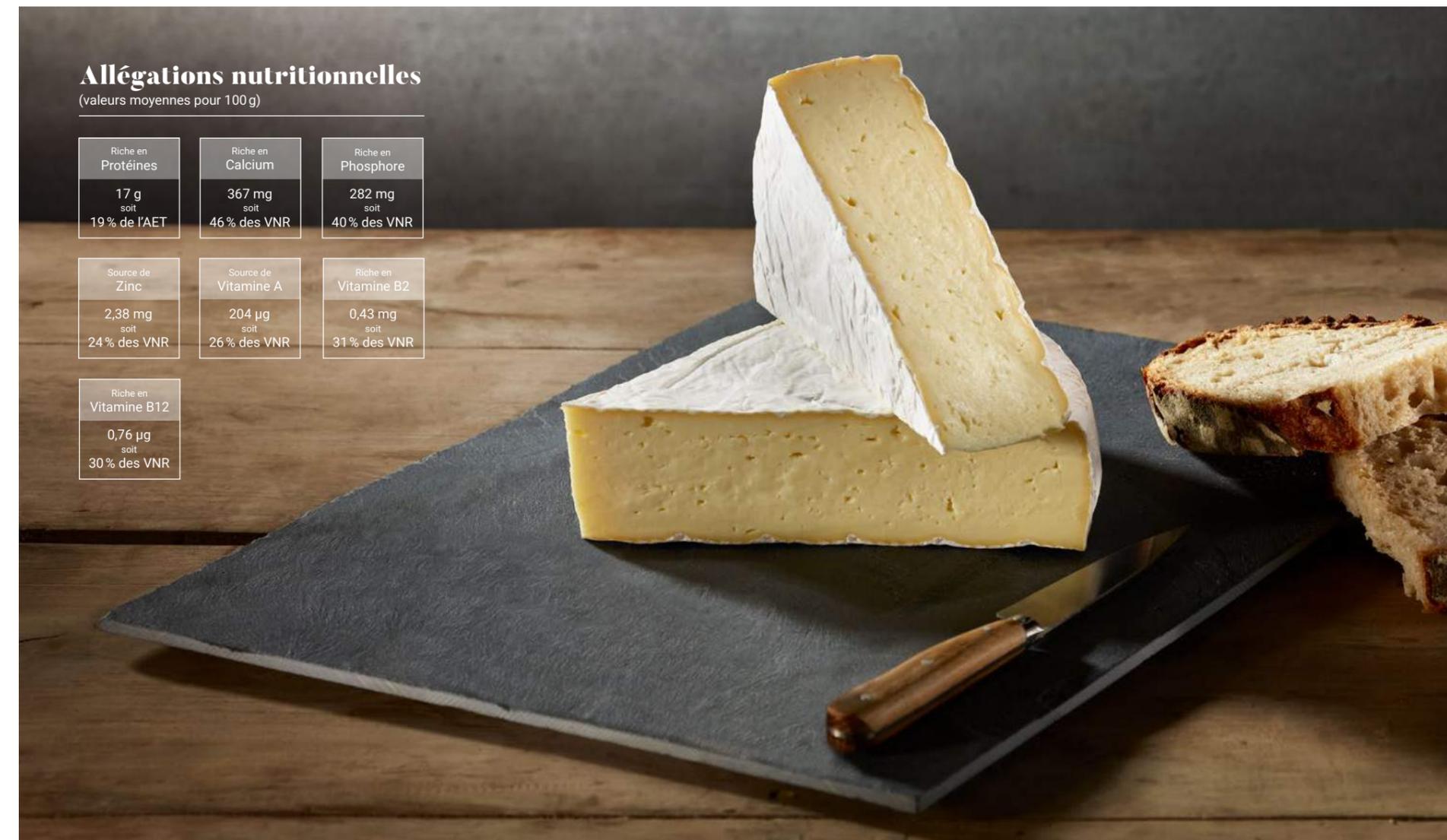
Pâte molle à croûte fleurie et blanche



Lait de vache pasteurisé



Affinage: 8 à 11 jours minimum



Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
17 g soit 19% de l'AET	367 mg soit 46% des VNR	282 mg soit 40% des VNR

Source de Zinc	Source de Vitamine A	Riche en Vitamine B2
2,38 mg soit 24% des VNR	204 µg soit 26% des VNR	0,43 mg soit 31% des VNR

Riche en Vitamine B12
0,76 µg soit 30% des VNR

La petite histoire:

Le Brie est un fromage qui s'est exporté dans le monde entier et dont la saveur a traversé les frontières depuis bien longtemps.

Pause saveur :

En tant que fromage à croûte fleurie, la Tomme Blanche se marie parfaitement avec des fruits comme la pomme ou la poire.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
19,40 g soit 23,73% de l'AET	490 mg soit 61% des VNR	478 mg soit 68% des VNR

Riche en Zinc
4,36 mg soit 44% des VNR



Tomme Blanche



Origine :

Cette Tomme Blanche est fabriquée à Saint-Mamet, en plein cœur du Cantal. Le moulage de la Tomme Blanche est en partie faite à la main et lors de l'affinage, les fromages sont retournés manuellement.

Caractéristiques :



Sa croûte duveteuse et blanche n'est pas sans rappeler celle du brie. Sa pâte varie entre un jaune et une couleur ivoire ponctuée de petits trous irréguliers.



La Tomme Blanche présente une texture onctueuse, à la fois souple et fondante, Ses saveurs fraîches et savoureuses en font un fromage très apprécié des enfants.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
20g soit 23,7% des AET	550 mg soit 69% des VNR	301 mg soit 43% des VNR

Riche en Vitamine A	Riche en Vitamine B2	Riche en Vitamine B12
250 µg soit 31% des VNR	0,55 mg soit 39% des VNR	0,85 µg soit 34% des VNR



Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
19 g soit 24,1% des AET	468 mg soit 59% des VNR	301 mg soit 43% des VNR

Riche en Vitamine A	Riche en Vitamine B2	Riche en Vitamine B12
250 µg soit 31% des VNR	0,55 mg soit 39% des VNR	0,85 µg soit 34% des VNR

La petite histoire :

Les fromages à pâte persillée tiennent leurs taches de couleur du Penicillium, un champignon ajouté à la pâte lors de sa coagulation.



Pâte persillée



Lait de vache pasteurisé



Affinage:
28 jours minimum

Origine :

On raconte que les fromages à pâtes persillées doivent leur existence au hasard. Il s'agirait d'un fils de paysan qui aurait vu se développer un champignon sur son pain de seigle. Il décide alors d'essayer d'ensemencer son caillé avec cette trouvaille, ouvrant la porte à de nombreux fromages, dont le Bleu Douceur est un des dérivés.

Les bleus peuvent être travaillés différemment pour varier les textures (plus ou moins crémeuses) et les saveurs en fonction des besoins et utilisations du fromage. C'est le cas ici, où deux fromages aux saveurs différentes sont présentés.

Caractéristiques :



D'une couleur blanche à ivoire, parsemée de bleu, ce fromage possède une croûte si fine qu'il dévoile son potentiel gustatif au premier regard.



Les saveurs diffèrent selon les deux formes proposées : Le Bleu de forme circulaire est légèrement salé, avec une pointe d'amertume faisant le charme des fromages persillés.

Le Bleu ayant une forme plus rectangulaire a un goût typique d'un fromage bleu, mais d'une douceur et d'une légèreté qui convaincra les palais les plus sensibles.

Les Bleus

Fromage de Brebis



Origine:

Proche de la Feta AOP, il s'agit d'un fromage fabriqué à partir de lait entier pasteurisé de brebis français. Il est collecté dans le Sud-Ouest, au plus près de notre fromagerie, à Saint-Mamet. L'intégralité de la production de ce fromage est faite en France, avec des brebis Lacaunes, qui sont amenées à vivre en extérieur dès que le temps permet une pousse de l'herbe propice à leur pâture.

Caractéristiques:



Ce fromage a une pâte blanche ponctuée de petites ouvertures, tant sur les extrémités qu'au cœur du morceau. Sa forme rectangulaire le rend pratique à découper, même s'il existe également directement sous forme de dés.



Ce fromage offre sa douceur dès la première bouchée. Sa texture est étonnamment ferme pour une saveur en bouche fraîche et légèrement salée. Il est particulièrement apprécié pour les plats estivaux, de par sa fraîcheur. Cependant, il est également possible de le cuisiner chaud, ce qui en changera la texture, qui deviendra douce et fondante.



La petite histoire :

Ce fromage est fabriqué depuis plus de 15 ans et présente une fabrication exclusive de début novembre à fin mai suivant la période de récolte du lait

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium
21 g soit 25% de l'AET	318 mg soit 40% des VNR

Région Grandes Causses



Région Grandes Causses:

La région des Grandes Causses est reconnue pour sa biodiversité, ses brebis et son fromage phare : le Roquefort AOP. À l'époque, toute la région vivait essentiellement de cette agriculture. Aujourd'hui encore, le Roquefort AOP tient une place importante dans le patrimoine gastronomique de cette région préservée.

Les Fromageries Occitanes, 2^{ème} producteur de Roquefort AOP



Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines 19 g soit 21 % de l'AET	Riche en Calcium 600 mg soit 75 % des VNR	Riche en Phosphore 392 mg soit 56 % des VNR
Riche en Iode 51,2 µg soit 34 % des VNR	Source de Zinc 1,83 mg soit 18 % des VNR	Source de Vitamine A 212 µg soit 27 % des VNR
Riche en Vitamine B2 0,67 mg soit 48 % des VNR	Source de Vitamine B12 0,57 µg soit 23 % des VNR	Source de Vitamine B9 29,1 µg soit 15 % des VNR

La petite histoire:

Lorsque le Titanic a coulé, ce ne sont pas moins de 50 tonnes de Roquefort AOP qui se noient avec lui. En effet, le fromage était destiné au commerce en Amérique.

Roquefort AOP

Origine:

Né en bordure des Grandes Causses, ce fromage est affiné dans des caves formées naturellement dans la montagne par l'érosion et les éboulements. Elles sont ponctuées de longues failles appelées fleurines. Le mot «fleurine» vient de l'occitan «flarina» qui signifie «souffler». Pendant au moins 90 jours, c'est grâce à la ventilation naturelle unique de ces failles que le Roquefort AOP développe sa robe bleu-verte et ses arômes généreux.

Sa texture persillée est due à un type particulier de Penicillium: le Penicillium Roqueforti.



Le Roquefort AOP bénéficie d'un logo unique, que les producteurs ne sont autorisés à utiliser que lorsque les critères de production du Roquefort AOP et leur lieu de fabrication sont respectés.

Caractéristiques:



Avec sa croûte naturellement fine et sa pâte ivoire parsemée de bleu, le Roquefort AOP est facilement reconnaissable.



Proposant des saveurs franches et fraîches typiques d'un fromage à pâte persillée, le Roquefort AOP se démarque tant par son goût atypique et agréable que par sa texture onctueuse, fondante et gourmande.

Région Franche-Comté, Ain, Savoie, Haute-Savoie



Région Franche-Comté, Ain, Savoie, Haute-Savoie :

De nombreux fromages émergent de ces régions aux savoir-faire multiples et variés. Entre des reliefs et des paysages propices à la production de fromages, la Franche-Comté, l'Ain, la Savoie et la Haute-Savoie sont des acteurs incontournables de la richesse fromagère française. On retrouve en effet dans ces régions des fromages tels que l'Emmental, la Raclette ou encore le Morbier AOP.

Comté AOP



Origine :

Les secrets de son savoir-faire remontent au Moyen-Âge. Ses meules, de plusieurs kilos, nécessitaient le lait de plusieurs troupeaux. Les paysans se regroupaient alors en ce qui s'apparenterait aujourd'hui à des coopératives, qui prenaient le nom de fruitières avant de devenir plus tard des fromageries.



Le Comté AOP bénéficie d'un logo unique, que les producteurs ne sont autorisés à utiliser que lorsque les critères de production du Comté AOP et leur lieu de fabrication sont respectés. Ce dernier représente une cloche : celle que l'on trouvait au cou des vaches qui le produisaient, mais également en référence à la cloche à fromage que l'on retrouve sur nos tables. D'ailleurs, ce logo s'appelle le "Comté clochette".

Caractéristiques :



La pâte du Comté AOP est ferme et fondante, avec une couleur allant de l'ivoire à un jaune toujours un peu plus clair que sa croûte, selon les méthodes utilisées pour sa fabrication, ainsi que la saison de collecte du lait. En effet, lorsque le lait utilisé est collecté l'été, la pâte est jaune, car les vaches se sont alimentées en prairie.



Selon la saison et le lieu d'alimentation des vaches, la texture et le goût du fromage peuvent légèrement varier. Sa texture reste cependant toujours ferme et ses saveurs parfumées s'affirment lorsque le fromage vieillit. Ce fromage est aujourd'hui un des fromages préférés des Français.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g de Comté AOP 4 mois d'affinage)

Riche en Protéines 27 g soit 26 % de l'AET	Riche en Calcium 940 mg soit 118 % des VNR	Riche en Cuivre 0,6 mg soit 61 % des VNR
Riche en Phosphore 681 mg soit 97 % des VNR	Riche en Zinc 3,8 mg soit 38 % des VNR	Riche en Vitamine A 263 µg soit 33 % des VNR
Source de Vitamine B2 0,4 mg soit 27 % des VNR	Riche en Vitamine B12 2,6 µg soit 104 % des VNR	Source d'Iode 24,4 µg soit 16 % des VNR

La petite histoire :

Le Comté AOP est tellement apprécié qu'il a même sa propre BD. Fred Bernard, dans "Chronique de la fromagerie", détaille son savoir-faire et de nombreuses anecdotes à son sujet.



Morbier AOP



Origine:

Le Morbier AOP, ce savoureux fromage au lait de vache cru est né dans le Haut-Jura, il y a plus de 2 siècles. Il est issu du processus de fabrication utilisé autrefois par les artisans qui le fabriquaient en deux temps: une première fois où le lait, une fois caillé, était recouvert de cendres pour être protégé jusqu'au lendemain où une nouvelle traite était faite, caillée, et ajoutée au fromage de la veille. Aujourd'hui, cette ligne de cendres est remplacée par du charbon végétal, cependant, il est toujours fabriqué uniquement à partir de vache de races Montbéliarde et Simmental, nourries exclusivement de foin l'hiver et de pâturages l'été.

Caractéristiques:



Sa pâte, de couleur ivoire, se reconnaît instantanément par la ligne noire qui la scinde en son milieu. Recouvert par une croûte orange et lisse, le Morbier AOP se distingue par son apparence atypique.



Une pâte crémeuse et moelleuse derrière laquelle se cachent des saveurs franches et lactiques, qui se dégustent tant froides que chaudes.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g de Morbier AOP affinage 45 jours)

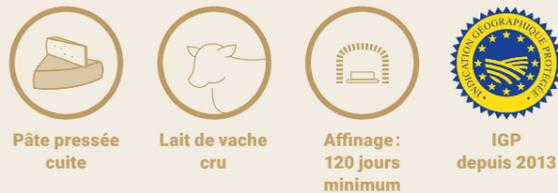
Riche en Protéines 21 g soit 26 % de l'AET	Riche en Calcium 550 mg soit 68,25 % des VNR	Riche en Phosphore 430 mg soit 61 % des VNR
Source de Zinc 2,8 mg soit 28 % des VNR	Source de Sélénium 8 µg soit 15 % des VNR	Source de Vitamine A 201 µg soit 25 % des VNR
Riche en Vitamine B12 1,79 µg soit 72 % des VNR		



La petite histoire:

Il s'agissait à l'origine d'un fromage à destination des fermiers, qui le produisaient à partir des résidus de lait caillé destiné à la production du Comté.

Gruyère IGP France



Origine :

Le Gruyère est un fromage venu d'une région d'Europe sur le territoire de la Suisse actuelle. Les secrets de fabrication de ce fromage ont rapidement traversé les frontières, lors de la migration Helvétique du XVIIIe siècle. Alors, très vite, le savoir-faire original s'est mêlé à la culture locale des montagnes du Jura. D'ailleurs, si l'origine de ce fromage est incontestable, l'origine de son nom se perd dans l'histoire. Si certains assurent qu'il est tiré du village de Gruyère, du canton de Fribourg en Suisse, d'autres pensent qu'il viendrait des «Gruyers», le nom donné aux officiers en charge de récupérer des impôts sous forme de meule de fromage sous l'époque de Charlemagne.

Ce fromage est le symbole de l'entraide des paysans de l'époque, qui unissaient leurs forces pour rassembler les 400L de lait cru nécessaires à la fabrication d'une meule de fromage. En effet, il servait à cette époque à nourrir les familles pendant les hivers.

Quand venait l'été, il devenait alors une source de revenu pour les paysans. Aujourd'hui encore, sa production respecte un cahier des charges traditionnel, qui encadre les races de vache autorisées pour la collecte du lait : la Montbéliarde, la Simmental, l'Abondance, la Tarentaise et la Vosgienne, mais aussi les lieux de production protégés par son IGP, à savoir le Doubs, la Haute-Saône, la Savoie et la Haute-Savoie. Si le Gruyère a une place si chère aux yeux des français, c'est qu'il s'agit de l'un des plus vieux fromages du pays.

Caractéristiques :



Si sa croûte est grainée, c'est bien sa couleur jaune doré et sa pâte ponctuée de petites ouvertures qui en font sa reconnaissance immédiate. La couleur de cette dernière varie d'ailleurs très légèrement en fonction de la saison à laquelle elle a été produite.



Le goût du Gruyère IGP France est franc et délicat. Ses notes fruitées et douces ainsi que sa texture moelleuse en font un des rois du plateau de fromage.



Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines 27 g soit 27% de l'AET	Riche en Calcium 880 mg soit 110% des VNR	Riche en Phosphore 608 mg soit 87% des VNR	Riche en Cuivre 0,4 mg soit 41% des VNR
Riche en Zinc 4,89 mg soit 49% des VNR	Riche en Vitamine A 262 µg soit 33% des VNR	Riche en Vitamine B12 1,6 µg soit 62% des VNR	Source de Vitamine B2 0,39 mg soit 28% des VNR

La petite histoire :

Le Gruyère IGP France est souvent confondu avec son cousin : l'Emmental. Pourtant, il est facile de les différencier : la pâte de l'Emmental propose de nombreuses et larges ouvertures, tandis que le Gruyère a une pâte plus lisse, et les ouvertures sont plus modestes, variant de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise. Et pour ceux qui auraient la chance de voir ces fromages en meule, si le Gruyère fait presque 40kg, ce n'est pas moins du double pour l'Emmental. D'ailleurs, lorsque nous faisons gratiner nos plats ou que nous agrémentons un plat de pâtes, nous utilisons bien souvent de l'Emmental râpé, et non du Gruyère !

Raclette



Pâte pressée
non cuite

Lait de vache
cru ou pasteurisé

Affinage:
8 semaines
minimum

Origine:

La Raclette tire son origine chez nos voisins suisses, qui l'appelaient autrefois le "fromage rôti", en raison de sa technique de consommation qui consistait à approcher la meule d'une source de chaleur, puis à racler le fromage pour le consommer fondant dans l'assiette. Ce fromage au lait de vache obtiendra une place solide dans le cœur des Français dès l'apparition de l'appareil à raclette qui rendra sa consommation plus simple et permettra donc sa démocratisation. Face au succès de ce fromage, notre savoir-faire franc-comtois s'est transmis jusqu'en Bretagne au plus près du lait de nos éleveurs.

Caractéristiques:



Sa pâte souple et claire est parsemée de petites ouvertures. Sa croûte est quant à elle rustique.



Un goût typé et une texture onctueuse pour ce fromage connu pour être dégusté chaud et coulant sur des pommes de terre et de la charcuterie, mais aussi tranché pour des burgers, en dés pour l'apéritif, ou râpé pour des gratins.

La petite histoire :

La raclette a tellement d'adeptes qu'on lui a dédié le 13 décembre : c'est la journée mondiale de la raclette.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g de raclette au lait pasteurisé)

Riche en Protéines	Riche en Calcium	Riche en Phosphore
22g soit 26% de l'AET	600 mg soit 75% des VNR	460 mg soit 66% des VNR
Riche en Zinc	Source de Vitamine A	Source de Vitamine B9
3 mg soit 30% des VNR	183 µg soit 23% des VNR	51 µg soit 26% des VNR
Source de Sélénium		
8 µg soit 15% des VNR		



Emmental Français



Pâte pressée cuite

Lait de vache pasteurisé

Affinage: 7 semaines minimum

Origine:

L'Emmental Français, qui est aujourd'hui le fromage produit et consommé en plus grande quantité en France, tient lui aussi son origine de la Suisse. Son nom lui vient de la vallée de Emme où il était initialement produit, et Tal, qui signifie vallée. Son goût devenu si populaire et sa texture présentant de larges ouvertures reconnaissables en font aujourd'hui un classique des plateaux fromages.

Ce fromage est consommé quotidiennement par de nombreux foyers en raison d'un goût et d'une texture séduisant tous types de palais. Les méthodes d'affinage ont évolué au fil du temps, mais l'affinage de tradition confère toujours à l'Emmental une finesse et des arômes plus intenses que ceux que l'on retrouve avec les procédés plus récents. La coopérative laitière Sodiaal maîtrise cet affinage: les meules sont exposées à l'air libre, puis conservées en cave durant 7 semaines minimum pour la maturation des arômes et des saveurs. Elles sont soigneusement retournées et surveillées par nos maîtres affineurs pour atteindre la qualité optimale au moment de la dégustation.

Afin de proposer l'expérience gustative la plus simple et agréable possible, l'Emmental Français est décliné sous tous types de formats: une consommation à chaud, à froid, fondu, ou gratiné. Ainsi, il est vendu sous la forme de meules, de blocs, de portions, de dés ou encore râpé.

Afin d'être au plus proche de nos producteurs, une partie de notre production est faite en Bretagne, avec un savoir-faire identique et reconnu. Il existe également un Emmental Français Est-Central Label Rouge, ainsi qu'un Emmental de Savoie IGP.

La petite histoire:

Les ouvertures de l'emmental se forment lors de la fermentation. Portées à 15°C, les bactéries présentes dans la pâte vont alors consommer de l'acide lactique, dégageant du gaz carbonique. Le gaz n'étant pas en mesure de franchir la croûte du fromage en fermentation, il est alors bloqué dans la pâte et crée donc les aérations reconnaissables de l'Emmental Français.

Caractéristiques:



L'Emmental Français est le seul fromage à posséder des ouvertures aussi prononcées. Ces dernières témoignent d'un affinage long et patient. Sa pâte et sa croûte ont une couleur paille, constante selon les saisons et les lieux de production.



Un goût doux, fruité et équilibré. Ses arômes sont plus puissants lors d'un affinage de tradition. Sa texture est souple et constante.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines 27 g soit 29% de l'AET	Riche en Calcium 980 mg soit 123% des VNR	Riche en Phosphore 610 mg soit 87% des VNR	Riche en Zinc 3,48 mg soit 35% des VNR
Riche en Vitamine A 247 µg soit 31% des VNR	Riche en Vitamine B2 0,5 mg soit 36% des VNR	Riche en Vitamine B12 1,5 µg soit 60% des VNR	Source de Sélénium 9 µg soit 16% des VNR



La petite histoire:

Avec sa recette unique, la Tomme Fruitée allie saveur et nutrition. Ce fromage propose non seulement une texture tendre et une saveur fruitée, mais il regorge également de calcium, et s'inscrit donc parfaitement dans un menu équilibré pour tous les âges.

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g)

Riche en Protéines	Riche en Calcium
25 g soit 30 % de l'AET	800 mg soit 100 % des VNR



Tomme Fruitée



Origine:

Fabriqué au Puy-En-Velay, dans la région Auvergne, la Tomme Fruitée est une spécialité Sodiaal qui s'est fait une place de choix dans les établissements de restauration scolaire notamment.

Caractéristiques:



La Tomme Fruitée propose une pâte jaune clair. Lisse et homogène, la pâte de ce fromage est sans aspérité.



La pâte est d'une texture tendre et fondante. Elle offre un goût fruité, idéal pour une fin de repas. Ainsi, par sa texture et son goût inimitable, ce fromage sait se faire une place dans les assiettes des petits comme des grands.



Région Grand Est



Région Grand Est :

Le Grand Est est reconnu pour sa grande production fromagère. En effet, la région compte 5 fromages de vache AOP qui viennent compléter le patrimoine culinaire local. Des fromages comme le Munster AOP font la réputation de la région, avec 80% de son territoire dédiés à la culture et à la forêt.

Munster AOP



Pâte molle à croûte lavée



Lait de vache pasteurisé ou cru



Affinage : 14 jours minimum



AOC depuis 1969
AOP depuis 1996

Origine :

Ce fromage à pâte molle est un excellent allié des plateaux de fromages, mais également des recettes simples comme les tourtes ou les omelettes. Il doit ses premières fabrications à des monastères en Lorraine et en Alsace. Il est le fruit d'un travail d'exception, né d'un partage de savoir-faire entre une ferme et un affineur.

Il existe différents types de Munster (fermier, laitier, au cumin...). Ces différences mettent en valeur des saveurs et des textures légèrement différentes.

Caractéristiques :



Une pâte ivoire et une croûte orangée pour un fromage qui reflète parfaitement son terroir. Sa pâte est parsemée de trous irréguliers de différentes tailles et sa croûte lavée est granuleuse et reconnaissable.



Le Munster AOP propose un goût franc, authentique et inimitable. Sa texture lactique développe des saveurs et des arômes complexes au fur et à mesure de son affinage. Son odeur puissante contraste avec une pâte au goût doux.



La petite histoire :

Selon la légende, la recette du Munster provient de moines venus christianiser l'Alsace. Ces moines bâtirent en 668 un monastère dans la vallée de La Fecht. Le nom Munster provient sûrement de la déformation du mot «monastère».

Allégations nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100 g de Munster AOP au lait cru)

Riche en Protéines	Riche en Calcium
20 g soit 24 % de l'AET	500 mg soit 62,5 % des VNR

Chapitre 4: Des fromages de qualité

Les sigles de qualité

Il existe de nombreux sigles de qualité dans le domaine de l'alimentaire. Ils ont une grande importance puisqu'ils aident à définir la qualité et l'origine de certains produits.

Voici un petit lexique pour être incollable sur le sujet:



AOC:

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



AOP:

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



IGP:

L'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Label Rouge:

Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



Agriculture Biologique:

Mode de production dont les pratiques sont respectueuses de l'environnement et participent à la préservation des ressources, de la biodiversité et du bien-être animal. Le sigle européen (Eurofeuille), permet de s'assurer du respect de la réglementation européenne sur l'origine des produits.



Des bénéfices nutritionnels à (re)découvrir

Le fromage a des qualités nutritionnelles qui en font un produit incontournable de l'alimentation. Un lexique du langage nutritionnel peut être utile à la compréhension des fiches fromages présentées pour ainsi se rendre compte de la portée de ces apports.

VNR:

Valeurs Nutritionnelles de Référence

AET:

Apport Energetique Total

*Valeurs des fiches fromages : Ciqual pour les Vitamines et Minéraux.
Taux de Protéines et de Calcium : données internes Sodiaal.*

Protéines et minéraux



Protéine:

Riche en azote, elle a un rôle essentiel : elle participe au renouvellement des tissus musculaires, des phanères (ongles, cheveux, poils), de la peau et de la matrice osseuse. Elle permet également la fabrication d'hémoglobines, d'hormones et d'enzymes digestifs. Les protéines animales (apportées par les fromages) ont une très bonne digestibilité et une teneur élevée en acides aminés indispensables.



Phosphore:

Associé au calcium, il assure la solidité des os et des dents. C'est un constituant de l'ensemble des cellules et il intervient dans la mise en réserve et la libération d'énergie.



Calcium:

Un bon apport en calcium participe à la solidité des os et des dents. Sa consommation est primordiale à tout âge. Il est particulièrement essentiel lors de la croissance car il permet d'assurer une bonne minéralisation du squelette pour le maintien du capital osseux à l'âge adulte et seniors. Le calcium est important dans la prévention d'ostéoporose.



Iode:

Impliqué dans la synthèse des hormones thyroïdiennes. Des apports insuffisants en iode peuvent être responsables d'altérations sévères ou retardées du développement phycho-neuro-intellectuel chez l'enfant.



Sélénium:

Constituant indispensable de certaines enzymes anti-oxydantes. Il participe à l'élimination des métaux lourds du corps, ainsi que toute substance inhabituelle et potentiellement nocive. Il a également un effet stimulant sur l'immunité et contribue donc d'une manière générale aux réactions de défense de l'organisme.



Zinc:

Présente des propriétés anti-oxydantes et participe à la formation de la défense immunitaire.

Vitamines



Vitamine A:

Rôle primordial pour la vision. Elle intervient aussi dans le fonctionnement du système immunitaire.



Vitamine B12:

Présente dans toutes les sources animales. La vitamine B12 a un rôle essentiel dans la coagulation sanguine, la synthèse des acides nucléiques et dans le fonctionnement du système nerveux. Nécessaire à la multiplication cellulaire, en particulier pour les globules rouges, elle est impliquée dans l'efficacité du système immunitaire.



Vitamine B2 (riboflavine):

Contribue au maintien des globules rouges normaux. Elle est connue pour son rôle sur le métabolisme énergétique (fatigue), dans l'équilibre redox et le fonctionnement du système nerveux.



Vitamine D:

La vitamine D possède une double origine : elle est apportée par l'alimentation et synthétisée par l'organisme au niveau de la peau sous l'action des rayons solaires ou ultraviolets. Elle est également importante pour le maintien d'une ossature et d'une dentition normales.



Vitamine B9 (folates):

Elle sert à la production du matériel génétique. Elle est nécessaire à la production de nouvelles cellules, ce qui la rend importante durant les périodes intenses comme l'enfance, l'adolescence et la grossesse.



Vitamine K:

La vitamine K existe sous 2 formes: K1 (origine végétale) et K2 (origine animale). Elle est nécessaire à la coagulation sanguine et à l'activation de protéines impliquées dans la construction de l'os.





Camden pour Sodiaal

Décembre 2021

Conception, rédaction, mise en page :

Agence Camden

Photographie :

Studio Umami

Stéphanie Iguna

Unsplash (Alice Donovan, Anita Peeples, Cecile Musy,
Esther Wilhelmsson, Griffin Wooldridge, Hugo Casanova,

Jakob Ibrom, Jez Timms, Nathan Queloz)

Shutterstock

Impression : evercom

Entremont Alliance RCS Annecy 325 520 450

