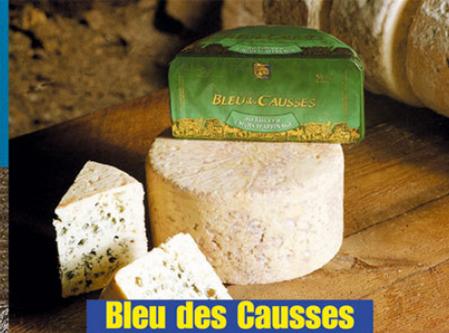
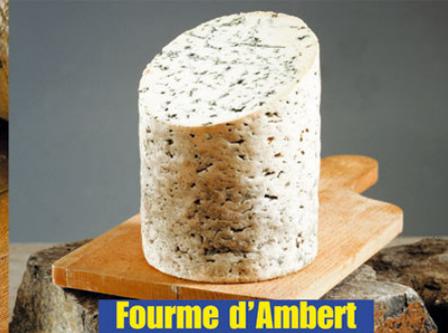




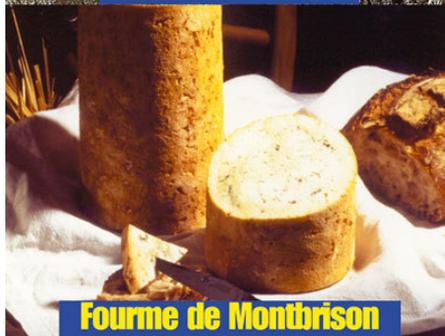
Bleu d'Auvergne



Bleu des Causses



Fourme d'Ambert



Fourme de Montbrison



DOSSIER DE PRESSE



Roquefort



Cantal



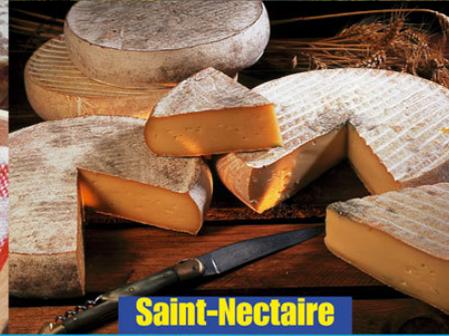
Laguiole



Salers



Pélardon



Saint-Nectaire



Rocamadour



Samedi 8 octobre 2005
Bienvenue au Concours des Fromages A.O.C
du Massif Central !
Zénith d'Auvergne



Contact presse : Marie-Luce Bozom - 06 15 15 63 20
Syndicat du fromage Saint-nectaire - 04 73 79 52 57 - www.fromages-aoc-auvergne.com

Sommaire

	Page
L'Association des Fromages d'Auvergne :	
• Les objectifs de l'A.F.A.	5
• Les actions menées	6
11^e Concours régional des fromages AOC du Massif Central	7 à 9
Les fromages AOC du Massif Central	11
• Bleu d'Auvergne	12
• Bleu des Causses	13
• Cantal	14
• Fourme d'Ambert	15
• Fourme de Montbrison	16
• Laguiole	17
• Pélardon	18
• Rocamadour	19
• Roquefort	20
• Saint-nectaire	21
• Salers	22

Direction : Association des Fromages d'Auvergne

Parc technologique La Pardieu
7 allée pierre de Fermat CS 30509
63178 Aubière Cedex

Tél 04 73 29 49 97

Fax 04 73 34 11 11

Site : www.fromages-aoc-auvergne.com

Mail : info@fromages-aoc-auvergne.com

Coordinateurs : Michel Jouinot - Anna Tyack

Sources : A.F.A., Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne, Syndicat de défense du fromage Bleu des Causses, Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal, Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert, Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC, I.N.A.O., Syndicat de défense et de promotion du fromage de Laguiole, Association de défense du Pélardon, Syndicat des producteurs de fromages Rocamadour AOC, Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort, Syndicat du fromage Saint-nectaire

Rédaction : Marie-Luce Bozom

Composition : Phoebus Communication - 06 15 15 63 20



Communiqué de presse

L'Association des Fromages d'Auvergne (A.F.A.) organise, le samedi 8 octobre 2005, à partir de 9 heures, le 11^e Concours des fromages AOC du Massif Central, dans le hall du Zénith, à la Grande Halle d'Auvergne, lors du Sommet de l'Élevage, les 6, 7 et 8 octobre 2005.

L'Association des Fromages d'Auvergne (A.F.A.) a pour objectif de fédérer les AOC fromagères auvergnates autour d'une démarche de valorisation et de promotion.

La Route des Fromages A.O.C. d'Auvergne, conçue en 1997, est l'une des réalisations majeures de l'A.F.A. répondant à cette démarche. Près de 80.000 visiteurs ont découvert, en 2004, la variété et la richesse de la tradition fromagère régionale, au gré des étapes de cette route.

Composée du Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal (C.I.F.), du Syndicat du fromage Saint-nectaire, du Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (S.I.R.B.A.) et du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (S.I.F.A.M.), l'A.F.A. met également en œuvre, tous les deux ans, le Concours Régional des fromages AOC du Massif Central.

Un concours professionnel et une démarche pédagogique

En 2005, le 11^e concours se tiendra dans le cadre prestigieux du hall du Zénith, à la Grande Halle d'Auvergne à Cournon (63), le samedi 8 octobre 2005. Il réunira les 11 fromages AOC du Massif Central. 150 concurrents, producteurs ou affineurs, soumettront plus de 600 fromages à l'appréciation de 50 experts répartis dans 10 jurys.

Installés dès 5 heures, les fromages seront présentés aux jurés mais aussi au public -*innovation majeure de cette 11^e édition*-, à partir de 9 heures. Après une première analyse visuelle, olfactive ou tactile selon les fromages, aura lieu l'analyse gustative. La remise des prix se déroulera à midi.

Un trophée en lave émaillée, œuvre de l'artiste Nathalie Fourniat, viendra récompenser les 50 lauréats du concours.

Un stand de vente/dégustation durant toute la journée et la dégustation commentée des premiers prix du concours à partir de 15 heures seront proposés aux visiteurs.

L'Association des Fromages d'Auvergne souhaite sensibiliser les consommateurs à l'importance du maintien de l'activité agricole dont les AOC sont une composante forte. Une exposition « AOC, talents du Massif Central », parrainée par l'INAO, sera donc également présente dans la coursive de la Grande Halle, durant les trois jours. Propriété de la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac, cette exposition permet une approche à la fois scientifique et culturelle des 11 fromages AOC du Massif Central et présente une parfaite complémentarité avec le concours.



A propos de :

Les 5 AOC fromagères d'Auvergne

Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Salers, Saint-nectaire

- 46.199 tonnes (23,9 % du tonnage AOC national)
- 438 producteurs et/ou affineurs
- 7.002 producteurs de lait

Les autres AOC du Massif Central

Bleu des Causses, Laguiole, Pélardon, Rocamadour, Roquefort, Fourme de Montbrison

Production totale des 11 AOC du Massif Central

- 68.386 tonnes (35,40 % du tonnage AOC)
dont 48.358 tonnes de fromages de vache
et 20.028 tonnes de fromages de chèvre ou brebis
- 570 producteurs et/ou affineurs
- 10.052 producteurs de lait

Production totale des 42 fromages AOC français : 193.435 tonnes

Source : INAO 2004

L'Association des Fromages d'Auvergne

Les professionnels membres de l'Association des Fromages AOC d'Auvergne ont la volonté, par leur engagement, de participer et pérenniser le maintien d'une activité économique essentielle pour ces pays de montagne.

Par des démarches préventives, ils participent à la préservation d'espaces vivants et ouverts, non envahis par la forêt ou les genêts, grâce à la présence des troupeaux.

Parmi les nombreuses actions mises en œuvre, la Route des fromages AOC d'Auvergne est la plus emblématique. Avec 80.000 visiteurs en 2004, elle témoigne de l'impact touristique réel qu'elle représente pour la région Auvergne.

A l'origine, des filières fromagères fédérées

Chaque Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est gérée par un Syndicat de Défense ou Comité Interprofessionnel rassemblant l'ensemble des professionnels de la filière.

L'Association des Fromages d'Auvergne (AFA), est issue de la volonté de quatre syndicats de conduire des actions en commun :

- le Syndicat de la Fourme d'Ambert (SIFAM),
- le Syndicat du Bleu d'Auvergne (SIRBA),
- le Syndicat du Saint Nectaire
- le Comité Interprofessionnel des Fromages (CIF) pour le Cantal et le Salers.

L'A.F.A. a pour objectif de promouvoir les fromages AOC auvergnats.

Les professionnels des filières, impliqués dans cette démarche, ont choisis de mettre en œuvre des actions concrètes qui poursuivent plusieurs objectifs :

- ⌘ Sensibiliser les consommateurs sur les qualités organoleptiques des fromages (goût, odeur, couleur,...)
- ⌘ Améliorer l'insertion paysagère des exploitations
- ⌘ Mettre en relation les producteurs et le public pour permettre aux uns de vivre de leur travail et aux autres de participer à cette « écologie » économique et paysagère

Association des Fromages d'Auvergne

Parc technologique de la Pardieu
7 allée pierre de Fermat CS 30509
63178 Aubière Cedex

Tél 04 73 29 49 97

Fax 04 73 34 11 11

Site : www.fromages-aoc-auvergne.com

Mail : info@fromages-aoc-auvergne.com

Président : Jean-Pierre Bara

Des actions concrètes :

Communiquer

Après « L'Auvergne est un grand plateau de fromages », c'est désormais la richesse floristique, la qualité du terroir auvergnat, et le savoir-faire des professionnels qui sont mis en avant avec la nouvelle campagne 2005.



Découvrir

Salon International de l'Agriculture, Festival des AOP fromagères européennes, SQUALIM (1^{er} Salon Européen de la Qualité Alimentaire), Sommet de l'élevage,...

Les fromages d'auvergne sont présents sur des manifestations phares pour aller, notamment, à la rencontre des consommateurs et faire (re)découvrir la palette et la diversité de leurs saveurs.

Partager

Si l'Auvergne est la seule région de France regroupant 5 fromages AOC, c'est parce qu'elle a su préserver un lien intime entre le produit et son terroir.

Mais derrière ces fromages se trouvent des producteurs et affineurs portant avec fierté leurs appellations d'origine.

Pour faire partager leur respect et leur amour de cette terre d'Auvergne, l'A.F.A. a mis en place, en 1997, la Route des fromages AOC d'Auvergne.



Visite de la ferme, traite des vaches, fabrication du fromage, affinage en cave, projection d'un film explicatif, dégustation et vente,...

45 étapes où tout a été conçu pour expliquer les méthodes de production, faire découvrir les produits, participer à la découverte des sites touristiques.

En un mot : comprendre et aimer ce territoire.

Les membres de la Route des fromages AOC d'Auvergne sont ainsi engagés autour d'une charte de qualité, pour faire partager, au travers de leurs fromages, de l'herbe de leurs montagnes, du lait de leurs troupeaux, leur respect de la tradition d'un produit de terroir.

Le 11^e concours des fromages AOC du Massif Central à la Grande Halle d'Auvergne

L'A.F.A., en organisant ce concours depuis plus de 20 ans, souhaite sensibiliser le public sur l'importance économique, la préservation environnementale et, surtout, le maintien d'une activité sur l'ensemble du Massif Central, générés par la filière fromagère. Qualité et diversité des AOC fromagères présentes sur cette manifestation ; présentations et dégustations associant gastronomie, goût, savoir-vivre, tradition et authenticité ; tout est mis en œuvre pour créer une véritable complicité entre producteurs, affineurs et consommateurs.

Pour sa 11^e édition, le Concours Régional des fromages AOC du Massif Central s'installe dans le cadre prestigieux du hall du Zénith d'Auvergne, le samedi 8 octobre 2005. Ce grand rendez-vous biannuel aura lieu cette année lors du Sommet de l'Élevage, événement agricole majeur en région Auvergne et premier salon professionnel européen de la viande bovine.

L'A.F.A. a souhaité s'appuyer sur une manifestation de l'envergure du Sommet de l'élevage en termes de fréquentation et de rayonnement : 65.000 visiteurs venant de tout le Massif Central, voire de l'Europe, sont venus en 2004.

Le règlement du concours

Le concours aura lieu de 9 heures à 11 heures, le samedi 8 octobre 2005.

Après délibérations, les jurés décerneront les trophées à partir de 12 heures.

Les visiteurs seront accueillis de 9 à 19 heures par les producteurs et auront à disposition un espace de vente central ainsi que plusieurs espaces de dégustation.

Les fromages seront répartis en catégories :

- Bleu d'Auvergne
- Bleu des Causses
- Cantal (cantal jeune, cantal Entre-deux, cantal vieux)
- Fourmes (Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison)
- Laguiole
- Pélardon
- Rocamadour
- Roquefort
- Saint-nectaire (Saint-nectaire laitier, Saint-nectaire fermier)
- Salers (campagne 2005, campagne 2004)

Au sein de chaque section, les fromages devront répondre aux normes prescrites par la « Commission agrément produit » concernée, notamment : les normes physico-chimiques minima (extrait sec, gras sur sec), l'identification, le marquage.

2, 4 ou 6 fromages seront présentés selon les catégories.

10 jurys composés de 5 membres (3 professionnels, 2 représentants d'organismes) auront à sélectionner les 40 gagnants qui se verront remettre un trophée à l'effigie du Zénith, œuvre en lave émaillée de l'artiste Nathalie Fourniat.

Fromages AOC, talents du Massif Central

Pour marquer son arrivée au Sommet de l'élevage, cette édition 2005 sera, pour la première fois, largement ouverte au public, tant durant le concours que par le biais d'une exposition installée du 6 au 8 octobre dans la coursive de la Grande Halle.

L'exposition, une double approche

Cette exposition, propriété de la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac, poursuit une double démarche pédagogique culturelle et scientifique.

L'approche scientifique ; celle des sciences du vivant.

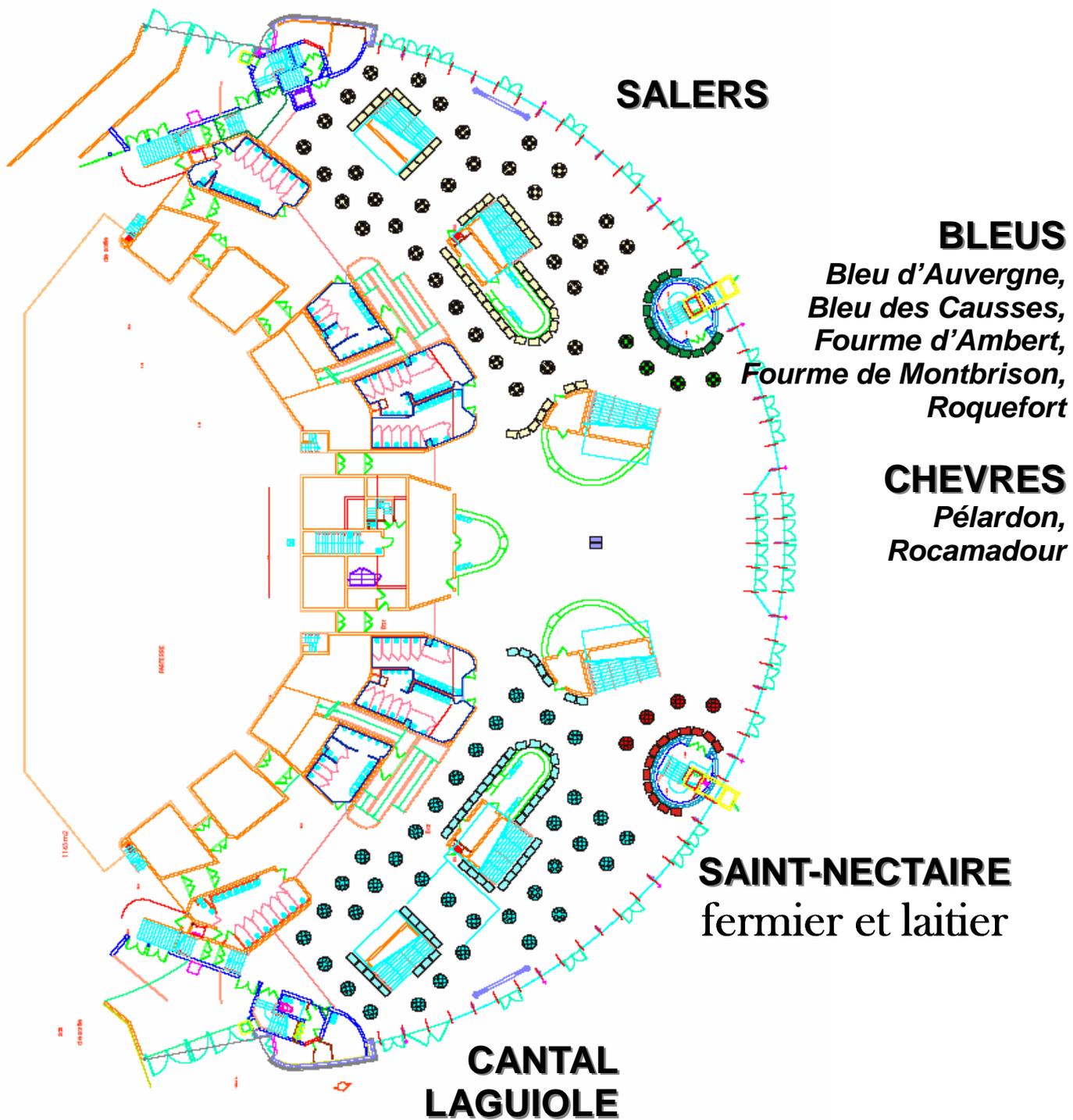
La connaissance empirique qu'avaient les fromagers d'antan, aujourd'hui comprise grâce aux découvertes scientifiques, permet de maîtriser la démarche de fabrication.

L'approche culturelle, c'est l'histoire de ces fromages dont il est fait mention depuis près de 2000 ans. C'est l'histoire des hommes et de leur combat pour s'adapter à un environnement difficile. C'est aussi le goût, la définition de la qualité, la tradition gastronomique ; autant de composantes qui forment une identité spécifique à chaque culture.

Cinq grandes thématiques :

- *Une terre dédiée à l'élevage et à la production fromagère :*
Immersion poétique et photographique dans les terroirs du Massif Central, à travers ses paysages et ses hommes. Mais aussi l'adaptation des hommes à leur milieu.
- *De l'herbe aux fromages :*
De l'élevage à l'affinage, tous les maillons d'une filière dont le savoir-faire ancestral est expliqué par les sciences du vivant.
- *Appellation d'origine : de l'Antiquité à l'Europe contemporaine*
La notion d'origine, un signe de qualité très ancien lié à la culture latine. Le paysage contemporain des appellations d'origine contrôlée, fromages et autres produits. Comment devient-on une AOC : n'est pas AOC qui veut ...
- *Fromages AOC du Massif Central*
A la découverte de ce qui fait de chaque fromage AOC un produit unique. A chacun son univers, son histoire, ses paysages, son savoir-faire spécifique transmis de génération en génération, sans cesse amélioré par des femmes et des hommes passionnés.
- *Fromages AOC et identité régionale*
Entre les fromages AOC et l'identité régionale, les liens sont puissants et multiples ; de l'authenticité des produits et de la typicité de leur goût à la culture, au tourisme et au développement économiques, des conditions de vie et de travail au quotidien aux enjeux de l'aménagement du territoire. Des questions vitales au carrefour du passé, du présent et de l'avenir.

Plan du hall du Zénith d'Auvergne Niveau Rez-de-chaussée



Les fromages AOC du Massif Central

La France, terre d'élection des fromages

La consommation moyenne par habitant est estimée à 24 kg en 2003, ce qui fait des français les 2^e consommateurs de fromage au monde, derrière les Grecs, surtout amateurs de fromages frais et devant les Italiens et les Allemands.

Le Massif Central a une conscience très forte de l'importance de sa production fromagère d'appellation contrôlée dans son économie, mais aussi en tant qu'identité et culture régionale. Il s'illustre dans le paysage national par le nombre et l'importance de ses fromages d'appellation contrôlée :

11 sur 42 (sur 45 A.O.C. laitières), soit 34,90 % de la production totale.

Des fromages, issus d'un savoir-faire ancestral, qui racontent les paysages, les troupeaux et, surtout, les femmes et les hommes de ce terroir.

Les AOC fromagères du Massif Central en chiffres*	Production en tonnes		Production laitière et fermière en tonnes		Producteurs et/ou affineurs	Exploitations laitières ou Producteurs de lait
	Laitière	Fermière	Vache	Chèvre ou brebis		
	Bleu d'Auvergne	6 539	2	6 541		9
Cantal	18 655	173	18 828		49	2 900
Fourme d'Ambert	6 065	3	6 068		11	1 839
Saint-nectaire	7 362	6 007	13 369		286	600
Salers		1 393	1 393		83	
Total AOC Auvergne	38 621	7 578	46 199	0	438	7 002
	46 199		46 199			
Bleu des Causses	866		866		3	305
Fourme de Montbrison	512		512		3	180
Laguiole	775	6	781		3	80
Pélardon	86	127		213	80	108
Rocamadour	639	345		984	43	62
Roquefort	18 831			18 831		2 315
TOTAL autres AOC	21 709	478	2 159	20 028	132	3 050
	22 187		22 187			
Total général par origine	60 330	8 056	48 358	20 028		
TOTAL GENERAL	68 386		68 386		570	10 052

* Source : INAO

Le Bleu d'Auvergne

Le bleu d'Auvergne,
une appellation
d'origine contrôlée



Fiche technique :

6.541 tonnes (6.539 tonnes laitier, 2 tonnes fermier)

Lait de vache

9 producteurs et/ou affineurs

1663 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1975 - Dernier décret 1986

AOP depuis 1996

Forme : Cylindre de 20 cm de diamètre et 8 à 10 cm de haut.

Poids : 2 à 3 kg. Emballage aluminium

Texture : Pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de moisissures bleu-vert, croûte naturelle fleurie

Zone de production : Puy-de-Dôme, Cantal et quelques communes de la Haute-Loire, de l'Aveyron, du Lot, de la Corrèze et de la Lozère.

Zone de commercialisation : Auvergne et Centre Est, Centre Ouest, région parisienne, Ouest et Sud Est. Espagne, pays de l'Europe de l'Est, Etats-Unis



Une histoire et un territoire

Le Bleu d'Auvergne est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, recouvert d'une croûte naturelle fleurie. Apparue en 1845 à Rochefort Montagne, il est né de la proximité d'une tourte de pain de seigle et d'un fromage de montagne, et de la compréhension, par Antoine Roussel, de ce phénomène de bleuissement.

La richesse des sols volcaniques auvergnats, oscillant entre 600 et 1.200 mètres, la diversité floristique et une pluviométrie élevée, adossés à un savoir-faire ancestral, contribuent à donner au Bleu d'Auvergne onctuosité, sa texture fondante, et son goût affirmé, parfumé et puissant

Des méthodes de production

Fabriqué essentiellement en laiterie, le lait est ensemencé avec du pénicillium roqueforti. La coagulation atteinte, le caillé est tranché, longuement brassé, avec des temps de repos, et égoutté avant d'être mis en moule où il finit son égouttage durant deux jours. Après démoulage, les fromages sont salés à la main sur le talon et sur le dessus. Chaque fromage va ensuite être « piqué » à l'aide d'aiguilles pour créer des conduits d'aération favorisant l'aération jusqu'au cœur et le développement des moisissures. Pendant quatre semaines minimum, le Bleu d'Auvergne est affiné en caves avant d'être mis sous emballage d'aluminium, étape importante qui va arrêter la croissance du bleu et développer l'arôme et la texture du fromage.



Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

15400 Riom es Montagnes

Tél 04 71 78 11 98

Fax 04 71 78 11 98

Site : fetebleu.ifrance.com

Mail : bleudauvergne@wanadoo.fr

Président : Bernard Schoenknecht

Le Bleu des Causses



Fiche technique :

866 tonnes

Lait de vache entier

3 producteurs et/ou affineurs

305 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1953 - Dernier décret 1986

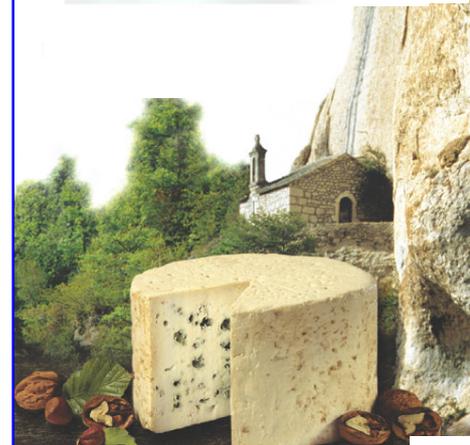
AOP depuis 1996

Forme : Cylindre de 20 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de hauteur. Poids : 2,3 à 3 kg. Emballage aluminium

Texture : Pâte persillée, veinée de bleu-vert, croûte naturelle blanche et légèrement luisante

Zone de production : Communes de l'Aveyron, du Lot et de la Lozère. Affinage exclusif sur quelques cantons de l'Aveyron

Zone de commercialisation : Aire de production, région parisienne, région lyonnaise



Une histoire et un territoire

De tout temps, il existait au Sud du Massif Central, dans l'ancienne province du Rouergue, des petites laiteries fromageries disséminées sur les Causses, fabriquant un fromage bleu, de même type que le Roquefort, mais confectionné avec du lait de vache (ou un mélange vache/brebis). Affiné dans des failles, appelées fleurines, où régnaient une aération et une régulation thermique naturelles, le fromage portera le nom de Fromage de l'Aveyron, puis Bleu des Causses au fur et à mesure de la mise en place de la réglementation relative aux « bleus ».

Des méthodes de production

Le Bleu des Causses est un fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite, fermenté et salée. Le lait estensemencé en ferments lactiques et en Pénicillium roqueforti. Le caillé, découpé en « grains » puis brassé jusqu'à formation de la « coiffe » est mis en moule. L'égouttage se déroule sur 2 à 4 jours. Les moules sont retournés plusieurs fois avant démoulage. Le salage s'effectue au sel sec sur le talon et la face supérieure du fromage. Après brossage, les fromages sont piqués par un système d'aiguilles, lors de l'entrée en cave, pour permettre à l'air de circuler jusqu'au cœur. Les fromages sont alors placés, pour 3 semaines, sur des travées en bois de chêne, dans des caves humides et fraîches appelées « fleurines ».

Ces caves, creusées dans les éboulis calcaires des grands Causses, ont la particularité d'être traversées de courants d'air naturels qui vont favoriser le bleuissement à l'intérieur et à l'extérieur des fromages. Après cette phase de murissement, le Bleu des Causses est emballé dans un papier d'aluminium et entreposé plusieurs mois dans des caves plus froides pour terminer sa maturation.



Syndicat de défense du fromage Bleu des Causses

BP 9

12004 Rodez Cédex 09

Tél 05 65 76 53 61

Fax 05 65 76 53 00

Président : Bernard Dieu

Le Cantal



Fiche technique :

18 828 tonnes (18 655 tonnes laitier, 173 tonnes fermier)

Lait de vache

49 producteurs et/ou affineurs

2 900 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1956 - Dernier décret 1986

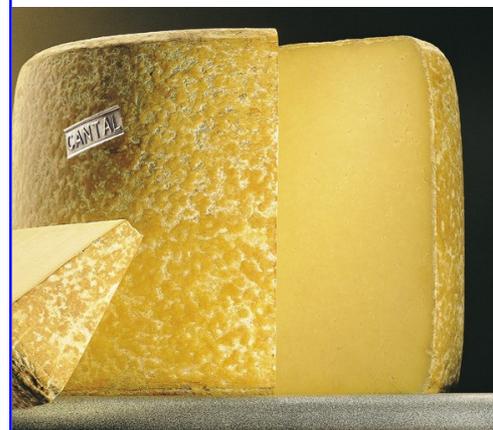
AOP depuis 1996

Forme : Roue légèrement bombée d'un diamètre de 36 à 42 cm et de 35 à 40 cm de haut. Poids : 35 à 45 kg. (15 à 20 kg pour le petit Cantal)

Texture : Pâte pressée non cuite, croûte grise blanche se fonçant et épaississant au cours de l'affinage.

Zone de production : Cantal et quelques communes de l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire et le Puy-de-Dôme

Zone de commercialisation : Sud-ouest, Auvergne, Sud



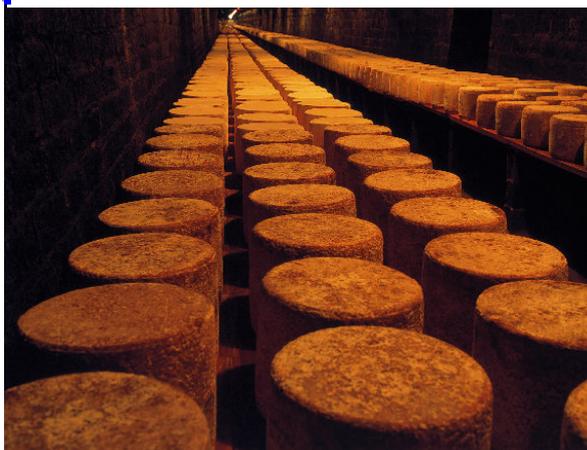
Une histoire et un territoire

Le « Pays vert » est constitué par un massif volcanique culminant à 1858 mètres où un climat pluvieux et des conditions de déplacement difficiles ont, de tout temps, encouragé l'élevage de races laitières. L'abondance de la production a dès lors permis la fabrication d'un « fromage de report » de taille importante pour créer une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce. Fabriqué durant près de deux millénaires dans les burons, durant l'estive, le Cantal serait le doyen des fromages.

Des méthodes de production

Le Cantal est une pâte pressée non cuite, fabriqué en laiterie ou à la ferme. Il faut environ 400 litres de lait pour un Cantal de 43 kg. Après avoir été emprésuré, le caillé est tranché, brassé et égoutté avant d'être pressé une première fois, coupé et retourné. Après 8 heures, cette tomme arrive à maturation. Elle est broyée à nouveau en vue de son salage. Durant le moulage, une plaque d'aluminium est incrustée sur le côté avant le second pressage.

Durant l'affinage, en cave fraîche, humide, sombre et légèrement aérée, il est régulièrement retournée et frotté à l'aide d'une toile. L'épaisseur de la croûte témoignera de l'âge du fromage : « Jeune », de 1 et 2 mois, « Entre-deux », entre 2 à 6 mois, ou « Vieux » pour un affinage de plus de 6 mois.



Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal

52 avenue des pupilles de la nation BP 124

15001 Aurillac Cedex

Tél 04 71 48 39 94

Fax 04 71 48 35 34

Site : www.aoc-cantal.com

Mail : info@aoc-cantal.com

Président : Michel Lacoste

La Fourme d'Ambert



Fiche technique :

6 068 tonnes (6065 tonnes laitier, 3 tonnes fermier)

Lait de vache

11 producteurs et/ou affineurs

1839 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1972 - Dernier décret en 2002

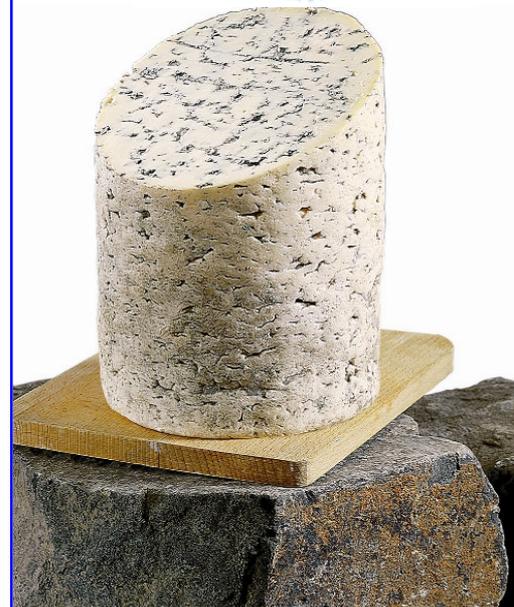
AOP depuis 1996

Forme : Cylindre d'environ 13 cm de diamètre sur 19 cm de haut. Poids : 2 kg.

Texture : Pâte de couleur blanche à crème, parsemée de moisissures allant de bleu à vert. Croûte naturelle sèche et fleurie, grise.

Zone de production : Loire, Puy-de-Dôme et cinq cantons du Cantal (autour de Saint-Flour)

Zone de commercialisation : Auvergne, région lyonnaise, Sud Ouest



Une histoire et un territoire

Déjà connue chez les Romains, la Fourme d'Ambert accompagnait bien avant les druides gaulois dans la célébration de leur culte. Elle a fait office de monnaie d'échange pour la location de jasseries -*constructionss basses au toit de paille typiques des Monts du Forez et des Monts d'Auvergne*-, au VIIIe siècle. Durant de longs siècles, la production fut effectuée par les femmes, pendant l'estive, alors que les hommes s'occupaient de la fenaison dans la vallée. L'exode rural poussera les producteurs à se regrouper en laiteries.

Des méthodes de production

Le lait, chauffé à 32 °, est emprésuré. Le *Penicillium roqueforti* est ajouté au caillé. Tranché, le caillé est longuement brassé, dans un rythme lent mais régulier, pour « coiffer le grain » et permettre le développement des ouvertures naturelles de la pâte -*petites caves*-, afin d'amplifier le veinage bleu. La tomme est mise en moule pour un égouttage d'une journée. Après démoulage, le salage se fait manuellement ou par immersion en saumure. Après deux jours passés dans une pièce bien ventilée, la fourme sera piquée pour aérer la pâte et favoriser le développement du bleu, puis affinée en cave durant 28 jours



Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

CCI d'Ambert, BP 69

63600 Ambert

Tél 04 73 82 01 55

Fax 04 73 82 44 00

Site : www.fourme-ambert.com

Mail : mbronet@ambert.cci.fr

Président : Jean Gautron

La Fourme de Montbrison



FOURME
A.O.C.
de
Montbrison
La vraie nature du Forez

Fiche technique :

512 tonnes

Lait de vache

3 producteurs et/ou affineurs

180 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1972 - Dernier décret en 2002

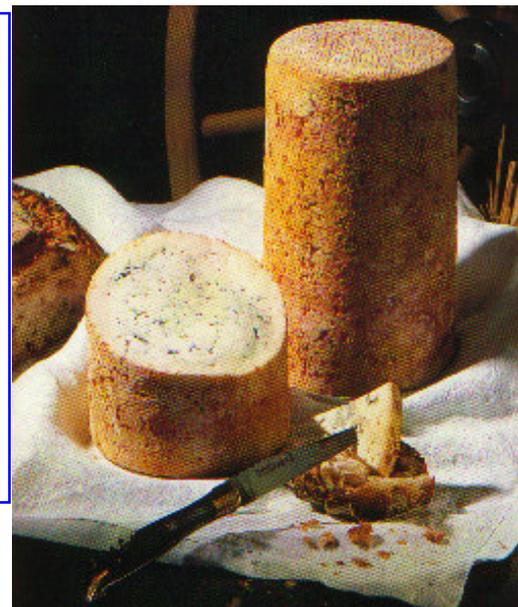
AOP depuis 1996

Forme : Cylindre. Poids : 2,5 kg.

Texture : Pâte blonde, marbrée de bleu. Croûte orangée

Zone de production : Monts du Forez (42)

Zone de commercialisation : Loire, Puy-de-Dôme, région lyonnaise



Une histoire et un territoire

Pendant des siècles, les fourmes de Montbrison (*du latin « forma » désignant la forme des moules*) ont été fabriquées dans les jasseries, bâtiments de pierre à toit de chaume construites sur les Hautes Chaumes, dans les Monts du Forez. Durant les estives, les femmes des fermiers de la vallée et leur fille aînée montaient dans les montagnes avec les troupeaux. Les hommes restaient dans la vallée pour travailler les champs. Les femmes assuraient la traite puis la fabrication des fourmes, affinées durant l'été. Les marchés d'automne, à Montbrison, leur permettaient d'écouler la production et d'améliorer ainsi leurs revenus.

Des méthodes de production

La Fourme de Montbrison est fabriquée avec 20 à 25 litres de lait provenant des élevages du Haut Forez. Salée en cours de moulage, la tomme est ensuite couchée sur des châteaux en bois d'épicéa.

Lors des huit premiers jours, le fromage est retourné à la main d'un quart de tour toutes les 12 heures. La croûte va alors développer sa couleur orangée.

Les Fourmes de Montbrison sont ensuite placées en cave d'affinage durant plusieurs semaines. Durant cette période, elles sont piquées avec de longues aiguilles pour faciliter le développement des marbrures bleutées.



Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC

11 boulevard de la Préfecture

42600 Montbrison

Tél 04 77 58 91 30

Fax 04 77 58 91 30

Site : www.fourme-montbrison.com

Mail : fourme-montbrison@wanadoo.fr

Président : Paul Duchamp

Le Laguiole



Fiche technique :

781 tonnes (775 tonnes laitier, 6 tonnes fermier)

Lait de vache

3 producteurs et/ou affineurs

80 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1961 - Dernier modification en 2004

AOP depuis 1996

Forme : Cylindre dont la hauteur est légèrement supérieure au diamètre variant entre 30 et 40 cm. Poids : 2 à 3 kg.

Texture : Pâte souple, ivoire clair. Croûte épaisse et sèche d'au moins 3 mm, de couleur blanchâtre à orangé clair.

Zone de production : 60 communes situées sur l'Aveyron, le Cantal et la Lozère (versant Ouest du plateau de l'Aubrac)

Zone de commercialisation : Languedoc-Roussillon, Midi Pyrénées, région parisienne

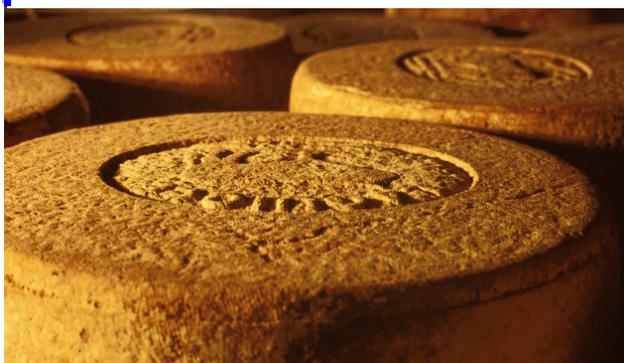


Une histoire et un territoire

Connu déjà au IV^e siècle, c'est au XII^e que se développe l'élevage des bovins sous l'impulsion des moines de l'Abbaye d'Aubrac. Ces hauts plateaux où pousse une herbe riche et grasse deviennent lieu d'estive. Les moines fixent les règles de la fabrication du fromage afin de reporter la production laitière de l'été pour l'alimentation des pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, pour qui l'Aubrac est un passage obligé. Fabriqué dans les « mazucs » (*cabanes des bergers à l'estive*), puis dans les « burons », le Laguiole sera près de disparaître en raison de la difficulté de recrutement des buronniers, après la seconde guerre mondiale. Dans les années 1960, il sera sauvé de l'oubli par un groupe de jeunes agriculteurs qui uniront leurs efforts pour favoriser l'installation de nouveaux producteurs.

Des méthodes de production

Le Laguiole est un fromage à pâte pressée non cuite fabriqué avec du lait provenant exclusivement de troupeaux de race Aubrac ou Simmental française. Chauffé entre 30 et 35°, le lait est emprésuré. Le caillé obtenu est brassé 10 minutes avant d'être brisé pour obtenir des fragments de la taille d'un grain de maïs. Une plaque métallique perforée va effectuer un pré-pressage (plaquage) pour agréger les grains de caillé en fond de cuve. Pressée par blocs de 5 kgs, égouttée et laissée au repos durant 20 heures, la tome va s'acidifier. Broyée dans un « moulin à tome » et salée, elle va donner forme au fromage de Laguiole dans des moules cylindriques. Durant un nouveau pressage de 48 heures a lieu le marquage du Laguiole : un taureau, symbole du village de Laguiole. Retournées et frottées durant l'affinage (4 mois à 2 ans), les fourmes sont mises en marché après impression sur la périphérie des mentions « Laguiole », « lait cru » et de l'embème du Taureau.



Syndicat de défense et de promotion du fromage de Laguiole

12210 Laguiole

Tél 05 65 44 47 52

Fax 05 65 44 47 57

Mail : coop.jm@wanadoo.fr

Président : André Valadier

Le Pélardon



Pélardon
Appellation d'origine contrôlée
Le chèvre à l'état pur

Syndicat des Producteurs de Pélardon
Maison des Agriculteurs B - MAS DE SAPORTA - CS 40022
34875 LATTES
Tél. : 04 67 06 23 57 - Fax : 04 67 92 70 01

Fiche technique :

213 tonnes (86 tonnes laitier, 127 tonnes fermier)

Lait de chèvre

80 producteurs et/ou affineurs

108 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 2000

AOP depuis 2000

Forme : Cylindre à bords arrondis de 60 à 70 mm de diamètre et 22 à 27 mm de hauteur. Poids : 60 g.

Texture : Pâte blanche, fine. Croûte crème-jaunâtre pouvant développer des moisissures bleues ou blanches.

Zone de production : Cévennes et garrigues du Gard, de l'Hérault et de la Lozère, Montagne Noire et Hautes Corbières de l'Aude

Zone de commercialisation : Marché local



Une histoire et un territoire

Paraldon, Pélardou, Péraudou... De tout temps, ce petit fromage a été fabriqué. Mais il n'a acquis son nom actuel qu'au XIXe siècle. Conformément à la tradition, les règles de production définies par l'A.O.C. imposent aux troupeaux de pâturer dans les garrigues, les landes ou les forêts de châtaigniers des Cévennes. L'accès à ces pâturages pauvres, conjugué à une végétation et un climat difficiles, ont conduit à un élevage extensif de troupeaux de petite taille (races Alpine, Saanen ou Rove). Outre cette alimentation naturelle, l'interdiction d'aliments fermentés (*ensilage*,...) contribue au maintien des procédés de fabrication traditionnelle.

Des méthodes de production

Le Pélardon est obtenu par coagulation essentiellement lactique du lait cru et par égouttage spontané.

Le caillé frais est moulé à la louche.

Après un affinage de onze jours minimum, le Pélardon présente une texture de pâte onctueuse.

En prolongeant l'affinage, la pâte devient plus ferme, jusqu'à devenir cassante. Sa croûte s'assombrit et le goût de chèvre s'affirme.



Association de défense du Pélardon

Mas de saporta CS 40022

34875 Lattes Cedex

Tél 04 67 06 23 57

Fax 04 67 92 70 01

Mail : mathieu.rio@lr-elevage.com

Président : Jean-Marc Vincent

Le Rocamadour



Fiche technique :

984 tonnes (639 tonnes laitier, 345 tonnes fermier)

Lait de chèvre

43 producteurs et/ou affineurs

62 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1996 - Dernier décret en 2004

AOP depuis 1996

Forme : Cylindre de 60 mm de diamètre et 16 mm de hauteur.

Poids : 35 g.

Texture : Pâte blanche, fondante. Peau blanche/ crème, striée et légèrement veloutée.

Zone de production : Communes des Causses du Quercy

Zone de commercialisation : Marché local, Sud Ouest, région parisienne



Une histoire et un territoire

Rocamadour, étape de pèlerinage sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, vouée au culte de la Vierge Noire et de son ermite, saint-Amadour, est accrochée à flanc de falaise.

Les terrains calcaires entourant le bourg ont de tout temps favorisé l'élevage caprin. Le fromage fabriqué avec le lait de ces chèvres, appelé « cabécou de Rocamadour » -*petit fromage de chèvre en langue d'oc*-, fait partie des plus anciens produits des causses du Quercy. Il servait même à fixer la valeur de la dîme au XV^e siècle.

Des méthodes de production

Après la traite, le lait cru est caillé avec une présure exclusivement animale, durant 24 heures.

Égoutté pendant 24 heures supplémentaires, il est moulé à la main.

Affiné dans des caves ou hâloirs à température et humidité constante, il lui faudra six jours pour développer ses qualités gustatives et donnera un fromage assez humide avec une peau solide.

L'allongement de l'affinage développera des arômes plus puissants.



Syndicat des producteurs de fromages Rocamadour AOC

BP 199

46004 Cahors

Tél 05 65 23 22 05

Fax 05 65 23 22 19

Site : www.aoc-rocamadour.com

Mail : ml.gaudru@aoc-rocamadour.com

Président : Dominique Chambon

Le Roquefort



Fiche technique :

19 000 tonnes

Lait de brebis

7 producteurs et/ou affineurs

2315 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1925 - Dernier décret en 2005

AOP depuis 1996

Forme : Cylindre de 19 à 20 cm de diamètre et de 8,5 à 11,5 de haut. Poids : 2,5 à 3 kg. Emballage aluminium

Texture : Croûte humide. Pâte blanc-crème à persillage homogène

Zone de production : Communes de l'Aveyron, de la Lozère, du Tarn, du Gard, de l'Hérault et de l'Aude (zone appelée « le rayon »). Affinage exclusif sur Roquefort sur Soulzon.

Zone de commercialisation : France. Exportation vers 70 pays



Une histoire et un territoire

Le site d'affinage du roquefort est né de l'effondrement, il y a plus de 200 millions d'années, du plateau calcaire du Combalou qui domine le village de Roquefort. Une fissure de 2 km de long et 3 de large contribue à la création de galeries souterraines naturellement ventilées, appelées fleurines (*de l'occitan « flarina » : souffler*). Première AOC reconnue en 1925, le Roquefort était, depuis des siècles, défendu au niveau national. Une charte édictée par Charles VI en avril 1411, fait des caves du Combalou un lieu de franchise. Le Parlement de Toulouse en 1666 confirmera les nombreux arrêtés royaux et concède l'affinage aux seuls habitants de Roquefort sur Soulzon. La Révolution Française maintient les monopoles accordés et permettra à la filière, très structurée, de poursuivre son développement.

Des méthodes de production

Le Roquefort est fabriqué avec le lait cru et entier de brebis de race Lacaune exclusivement, 48 heures après la première traite. Ensemencé en ferments lactiques et *Penicillium roqueforti*, le caillé obtenu est tranché, brassé et mis en moule et devient alors « pain ». Égouttés et retournés plusieurs fois pendant 48 heures, ces pains sont démoulés et identifiés par un marquage en creux. Salés à sec, en 2 temps, sur 5 jours, il est transpercé par des aiguilles pour favoriser le développement du *Penicillium* avant d'être descendu en cave. Dans ces caves, chargées à plus de 95 % d'humidité, les fromages sont posés verticalement et nus durant trois mois minimum. Après s'être progressivement veiné de bleu, chaque fromage est enveloppé dans une feuille d'étain pour freiner la maturation à basse température.



Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort

BP 348

12103 Millau Cedex

Tél 05 65 59 22 00

Fax 05 65 59 22 08

Site : www.roquefort.fr

Mail : marie.verdaguer@roquefort.fr

Président : Thierry Zurcher

Le Saint-nectaire



Fiche technique :

13 369 tonnes (7362 tonnes laitier, 6007 tonnes fermier)

Lait de vache

286 producteurs et/ou affineurs

600 exploitations laitières ou producteurs de lait

AOC depuis 1955 - Dernier décret en 1986

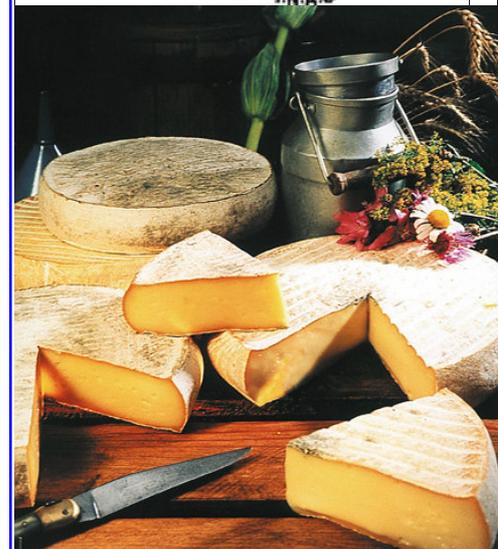
AOP depuis 1996

Forme : Circulaire de 21 cm de diamètre (13 cm pour le petit Saint-nectaire) et 5 cm d'épaisseur. Poids : 1,5 à 1,7 kg.

Texture : Pâte souple de couleur crème. Croûte fleurie à moisissures blanches, jaunes ou rouges.

Zone de production : Sud ouest du Puy-de-Dôme (52 communes) et nord du Cantal (20 communes)

Zone de commercialisation : Auvergne, région parisienne, Languedoc Roussillon, Midi Pyrénées, Sud Ouest



Une histoire et un territoire

Depuis de longs siècles, le Saint-nectaire se fabrique dans la région des Monts Dore, entre lacs et volcans. Déjà produit par les Arvernes, il sert de moyen de paiement au Moyen-âge. Appelé « fromage de gléo », en raison de la paille de seigle sur laquelle il était affiné, son nom actuel apparaît au XVIIe siècle lorsque le Maréchal de Sennecterre le rend célèbre à la table de Louis XIV. La zone AOC Saint-nectaire est une des plus petites de France, voire d'Europe. Mais c'est la première AOC fermière avec plus de 37 % de la production nationale.

Des méthodes de production

Deux fois par jour sitôt après la traite pour le Saint-nectaire fermier ou après pasteurisation pour le Saint-nectaire laitier, le lait est emprésuré.

Le caillé est ensuite brisé pour soutirer le sérum ou petit lait. Mis en moule et salé, une plaque de caséine (ovale pour le fermier, carrée pour le laitier) est apposée avant le pressage. Après démoulage, le fromage est stocké en chambre froide pour être séché quelques jours.

Durant les 21 jours d'affinage minimum dans des caves à hygrométrie et température constantes, il sera lavé à l'eau salée, brossé et retourné, pour obtenir les moisissures qui vont donner au fromage son croûtage spécifique.



Syndicat du fromage Saint-nectaire

2 route des fraux

63610 Besse

Tél 04 73 79 52 57

Fax 04 73 79 51 72

Site : www.fromage-aoc-st-nectaire.com

Mail : syndicatsn@wanadoo.fr

Président : Patrice Chassard



Fiche technique :

1 393 tonnes

Lait de vache

83 producteurs

AOC depuis 1961 - Dernière révision en 2000

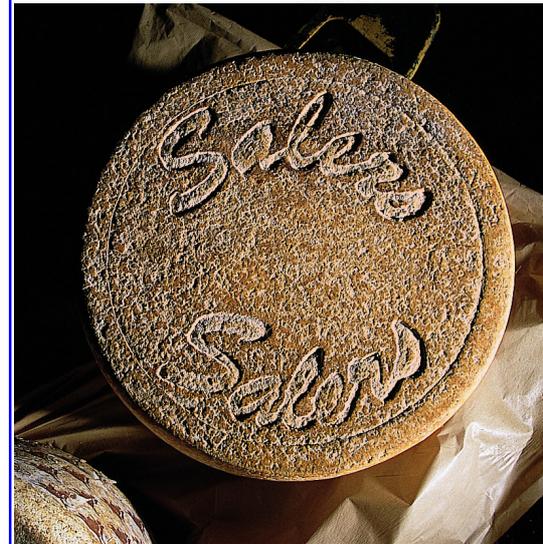
AOP depuis 1996

Forme : Cylindre . Poids : 40 kg.

Texture : Pâte ivoire légèrement maillée. Croûte épaisse, boutonnée dorée, parsemée de fleurs rouges et orangées

Zone de production : Sud-ouest du Puy-de-Dôme, quasi-totalité du Cantal

Zone de commercialisation : Marché local, région parisienne, région Sud, région Ouest



Une histoire et un territoire

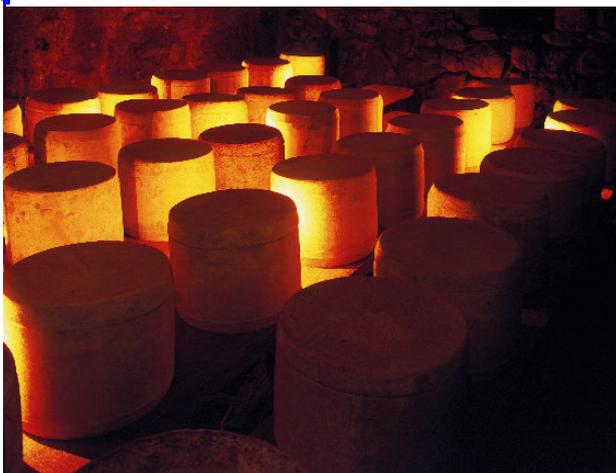
Plusieurs fois centenaire, le Salers est intimement lié aux vaches du même nom. Cousin du Cantal, ce fromage se distingue par les contraintes de son cahier des charges. Fabriqué uniquement entre le 15 avril et le 15 novembre, les vaches doivent impérativement être nourries en herbe fraîche pâturée à satiété.

Exclusivement fermière, cette AOC est produite par un agriculteur qui conduit lui-même son troupeau.

Identifiées par une empreinte gravée en creux « Salers - Salers », les pièces peuvent également porter la mention « Tradition Salers » lorsqu'elles proviennent du lait de vaches de race Salers.

Des méthodes de production

Après chaque traite, le lait, cru et entier, réceptionné dans une gerle en bois, est emprésuré. Le caillé, découpé, subit des pressages progressifs puis une phase de maturation. Broyée et salée, la tomme va reposer 3 heures avant d'être moulée dans la « tresse » tapissée d'une fine toile de lin. Un pressage de 48 heures va donner au fromage sa forme spécifique. Durant les trois mois minimum d'affinage en caves fraîches et humides, les fourmes seront essuyées et retournées régulièrement.



Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal

52 avenue des pupilles de la nation BP 124

15001 Aurillac Cedex

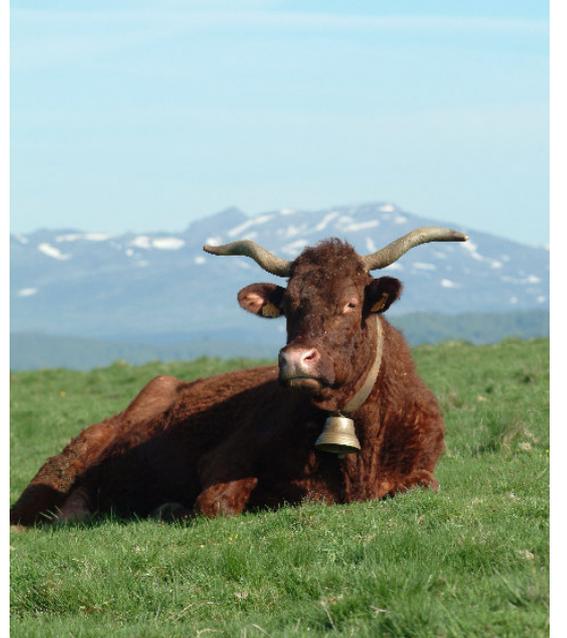
Tél 04 71 48 39 94

Fax 04 71 48 35 34

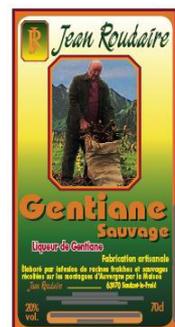
Site : www.aoc-salers.com

Mail : info@aoc-cantal.com

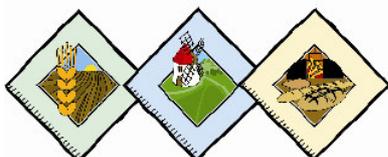
Président : Michel Lacoste



Les partenaires du 11^e concours régional des fromages AOC du Massif Central



DE LA GRAINE AU PAIN



LA QUALITÉ MAÎTRISÉE.

