

# LES FROMAGES AOP



Ce n'est un secret pour personne, les Français sont de grands amateurs de fromage, ils en mangeraient 25 kilos par an et par personne. Certains disent qu'il en existe 300 sortes, d'autres qu'il y en aurait autant que de jours dans l'année, et d'autres encore prétendent qu'il faudrait plusieurs années en goûtant un fromage par jour pour faire le tour de toutes les variétés de fromage de l'Hexagone. Quel qu'en soit le nombre, on ne va pas en faire tout un fromage ! Intéressons-nous plutôt à ces fromages qui font la fierté des terroirs français, ces 45 fromages dont l'appellation d'origine est protégée : les AOP.

## **Un fromage AOP, qu'est-ce que c'est ?**

Comme son nom l'indique, le fromage AOP a une appellation d'origine protégée. Cela signifie que le camembert de Normandie, le symbole même de la France et « des fromages qui puent » ne peut pas être produit n'importe où ! Si ce n'est pas en Normandie avec des vaches normandes, dans une boîte en bois et qu'il n'est pas moulu à la louche, alors il ne pourra pas se prévaloir de l'appellation d'origine protégée, ce ne sera qu'un vulgaire « camembert », une pâle copie, une contrefaçon, que dis-je une escroquerie ! Ce ne sera pas un camembert de Normandie !

Le sigle AOP est donc une garantie pour le consommateur que la production de lait, le caillage, l'égouttage, le salage, le moulage, le pressage, l'affinage et pour certains le lavage aient bien eu lieu dans la zone géographique de l'appellation.

### **L'AOP, c'est la préservation des savoir-faire et des terroirs :**

Les fromages AOP ne peuvent pas être délocalisés dans un autre pays ni même dans une autre région, pas même dans un village voisin dès lors qu'il n'appartient pas au terroir défini par l'appellation. Car les fromages ayant une appellation protégée appartiennent tous à une aire géographique et aux hommes qui l'occupent. Ces fromages sont en quelque sorte une garantie pour le bien-être des vaches et des chèvres, et pour la préservation du terroir. Prenons l'exemple du roquefort dont la fabrication remonte au moins au onzième siècle. Le lait collecté pour le roquefort est délimité dans un territoire d'un rayon de 100 kilomètres autour du village de Roquefort-sur-Soulzon situé dans l'Aveyron et nulle part ailleurs, sinon ce n'est plus du roquefort. D'ailleurs, l'affinage ne peut être fait que dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon. En faisant le choix de manger un fromage AOP, on fait plus que manger du fromage : on goûte aussi son terroir, on participe au maintien des paysages et des traditions du fromage concerné.

### **Quels sont les fromages préférés des Français ?**

Difficile de faire un classement quand il s'agit de fromage car un fromage qui se vend bien n'est pas acheté que pour des raisons gustatives. Certes il doit répondre aux goûts du consommateur, mais aussi aux capacités de son porte-monnaie. On peut cependant imaginer les fromages qui pourraient figurer sur un plateau de fromage type. Il y aurait un camembert de Normandie, un morceau de Comté, de l'emmental, une part de Brie de Meaux, un peu de saint-nectaire, du cantal, du roquefort, un pont-l'évêque et un munster.

La composition du plateau de fromage varie énormément selon les régions et les goûts de chacun, on peut imaginer qu'un restaurant gastronomique situé en Touraine proposerait un tout autre choix : on y trouverait forcément un sainte-maure de Touraine, un valençay, un pouligny-saint-pierre, un selles-sur-cher, des crottins de Chavignol, on y ajouterait quelques fromages qui n'ont pas l'appellation AOP mais qui n'en sont pas moins délicieux : la couronne lochoise ou encore de la tomme du Berry...

Bonne dégustation !

## QUESTIONS :

1. Combien y a-t-il de sortes de fromage AOP en France ?
2. Quel est le nom complet du camembert ?
3. Quelles sont les conditions pour produire du roquefort ?
4. Quelles sont les étapes de fabrication du fromage ?

## VRAI – FAUX :

1. Il y a 45 fromages en France.
2. AOP signifie appellation d'origine protégée.
3. Le roquefort n'est pas un fromage récent.
4. La composition d'un plateau de fromage est toujours la même.

## PROLONGEMENT :

1. Indiquez tous les fromages cités dans ce texte.
2. Quels sont vos fromages préférés ?
3. Parmi les fromages cités dans ce texte, un seul n'est pas français.  
Lequel ?