

A la découverte des fromages de France

« Le fromage, le saut du lait vers l'éternité ! »



« La France est le pays des fromages par la diversité des produits proposés, mais aussi par l'amour que nous leur témoignons.

S'ils sont d'abord apparus comme une nécessité alimentaire, car c'était le seul moyen de conserver le lait, ils sont aujourd'hui consommés par plaisir.

C'est cette origine qui permet de comprendre la multiplicité des procédés de fabrication : les laits employés ne sont pas tous les mêmes, des fromages s'affinent de longs mois tandis que d'autres se consomment frais et à peine égouttés... certains sont forts et durs, d'autres sont tout simplement tendres. Il y en a donc pour tous les goûts ! »

Philippe Gombert

J'ai créé ce petit diaporama pour partir avec mes élèves à la rencontre des fromages, de la gastronomie, de la diversité des produits laitiers et plus particulièrement des régions de France.

Cette séquence, s'inscrit dans un projet pluridisciplinaire autour de la découverte de la famille. Il m'a semblé intéressant de montrer aux enfants que, selon les régions où l'on vit, où vivent les grands-parents pour ce qui nous concerne, les produits régionaux en général et les fromages en particulier ne sont pas les mêmes !

J'ai fait le choix de simplifier la présentation pour qu'elle soit accessible aux plus jeunes et à mes élèves en situation de handicap. Je sais bien qu'il existe beaucoup d'autres fromages ! A vous de les présenter comme bon vous semble !

A la découverte des fromages

Questionner le monde :

- **Les cinq sens** : la vue, le toucher, l'ouïe, l'odorat, le goût
- **Géographie** : les régions de France
- **Maths : les formes** : rond, triangle, carré, rectangle, cylindre...
- **Les couleurs** : blanc, nacré, jaune, orange, gris, noir...
- **Les animaux producteurs de lait** : vache, chèvre, brebis...

Maîtrise de la langue :

Enrichir son lexique - vocabulaire des fromages

- **Connaître leur nom, le nom des régions où ils sont produits...**

Une production riche et variée à découvrir lors d'une dégustation

Les animaux laitiers

- Quand on parle de fromage, on pense inévitablement **aux animaux producteurs de lait !**
- Pour faire du fromage, il faut du lait, pour avoir du lait, il faut des animaux !
 - La vache, la brebis, la chèvre...



Animaux laitiers – La vache



Animaux laitiers – La vache



Animaux laitiers – La chèvre



Animaux laitiers – La brebis



Ernest.PetitMalin/Alimentation/Juin2021

Les grands principes de fabrication

- La fabrication du fromage suit un processus immuable depuis des lunes.
- Il y a plusieurs étapes incontournables :

➤ **Le caillage du lait**

C'est la première étape, elle consiste à solidifier le lait par acidification naturelle. Souvent, on ajoute un « accélérateur » : de la présure.

➤ **Le moulage**

C'est l'opération qui consiste à donner au fromage la forme voulue.

La forme est différente en fonction des familles de fromages :

- Pour les pâtes molles, on dispose le caillé dans des moules perforés à l'aide d'une louche. D'où l'expression « moulé à la louche »
- - Les pâtes pressées sont moulées dans une toile disposée sur des planchets en bois.

➤ **L'égouttage**

C'est une phase importante et délicate car, c'est en grande partie d'elle que dépend la qualité du futur fromage.

➤ **Le salage**

Le fromage est d'abord démoulé puis séché, et ensuite il est « salé » soit par saupoudrage soit par immersion dans un bain de saumure.

La magie de l'affinage

- Le fromage vient d'être fabriqué. Il est donc frais et n'a pour le moment pas de particularité. Sa palette aromatique est réduite. Sauf pour les fromages frais !
- Pour que le fromage prenne tous ses arômes et sa particularité, il va falloir attendre un long moment pour qu'il devienne meilleur, c'est ce qu'on appelle « l'affinage »
 - le sel va migrer vers la pâte,
 - une croûte va se former peu à peu
 - La caséine va favoriser la fermentation et engendrer une saveur unique, et une texture agréable au palais.
 - Le déclenchement de l'affinage se fait par le truchement de la présure, celle-là même qui a accéléré le caillage du lait.
 - Le relais est ensuite pris par les ferments naturels du lait dont le rôle est primordial dans les saveurs typiques de chaque terroir.
 - Enfin, les ferments de la croûte des fromages (champignons ou bactéries) vont venir compléter ce processus complexe pour aboutir à autant de miracles qu'il existe de fromages.

Les grandes familles de fromages

- Les fromages frais
(fromage blanc, petit suisse)
- Les pâtes molles à croûte fleurie
(camembert, brie, chaource)
- Les pâtes molles à croûte lavée
(munster, livarot, maroilles)
- Les pâtes persillées
(bleu d'Auvergne, roquefort)

- Les pâtes pressées non cuites

(Saint-Nectaire, cantal, ossau-iraty)

- Les pâtes pressées cuites

(comté, beaufort, parmesan)

- Les fromages de chèvre

(crottin de chavignol, rocamadour, pélaridon)

Le camembert



Le camembert



L' emmental

Attention ! Ne pas confondre avec le gruyère !
Le gruyère n'a pas de trous ...



La meule d' emmental



Le gruyère



Le roquefort



Le Saint-Nectaire



Ossau-iraty



A chaque région son fromage...

Normandie, le camembert



A chaque région son fromage...

Alsace , le Munster



A chaque région son fromage...

Poitou, le chèvre



A chaque région son fromage...

Pays-basque, Ossau-Iraty



A chaque région son fromage...

Auvergne, le Saint-Nectaire



A chaque région son fromage...

Savoie, le reblochon



Credit Photo : DR - L. Madelon - SIR

A chaque région son fromage...

Franche-Comté, la concoillotte



A chaque région son fromage...

Corse, Corsu vecchiu, brocciu



A chaque région son fromage...

Ile de France, le Coulommiers



A chaque région son fromage...

Pyrénées, Tomme des Pyrénées



Du fromage dans la cuisine...

En France, pays du fromage, il ne saurait être question de ne pas l'utiliser dans la cuisine !

Bon nombre de recettes sont utilisées à base de fromage !

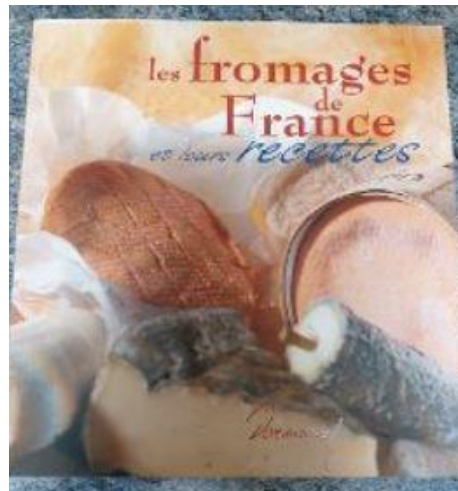
Pour ma part, j'utilise beaucoup le livre de recette de Philippe Gombert,

« Les fromages de France et leurs recettes » aux Editions Dormonval.

Ce livre fourmille de bons conseils. Après vous avoir présenté chaque fromage en détail, l'auteur, qui a dirigé pendant de nombreuses années une école hôtelière, nous livre ses recettes les plus secrètes et les meilleures !

Chaque illustration est une invitation à la gourmandise.

J'ai utilisé cet ouvrage pour servir de support à mon animation sur le fromage dans la classe !



Du fromage dans la cuisine...

- Les soufflés,
- Les quiches,
- Les tartes au fromage,
- Les gratins,
- La fondue savoyarde,
- Les sardines farcies au Venaco (fromage typique de Corse)
- La terrine de Valençay aux fruits secs,
- Croustillant à la tomme des Pyrénées
- Toasts de Salers à la crème de pruneaux,
- Aumônière au coulommiers
- Fiadionne
- Pommes de terre farcies au brillat-savarin,



Prêts pour la dégustation !

