

27 mars Journée nationale du fromage

La journée mondiale du fromage, c'est l'occasion pour la France et de nombreux pays européens, de mettre en avant les produits de leurs terroirs. Enviés par le monde entier les fromages français ont une qualité et une diversité quasiment inégalée à travers le monde. Pourtant, à l'instar des autres pays européens, la France voit son patrimoine menacé en raison de l'apparition de règles de plus en plus strictes sur la fabrication et qui poussent même certains fromages à disparaître (comme les fromages de montagne par exemple).

En France

Les Français restent friands de leurs fromages, aujourd'hui encore 95% en consomment au moins une fois par semaine. On estime la part des produits fromagers à 7% du budget alimentaire moyen, et ils sont présents dans deux tiers des repas.

On va pas en faire un fromage !

Beaucoup de fromages sont issus de petites entreprises et sont fabriqués sous appellation d'origine protégée (AOP), soit une production en France de près de 1 500 000 tonnes, dont 200 000 tonnes de fromage au lait cru.

Rare secteur en constante progression (augmentation de la consommation fromagère par habitant de plus de 30% ces dernières années), l'industrie du fromage se veut continuellement à la pointe du progrès. La création de nouveaux produits est un bon indicateur de la vivacité du secteur même si la préférence des véritables amateurs va toujours aux fromages de terroirs !

Un site à visiter : www.fromages-de-terroirs.com