

DICTIONNAIRE
des
FROMAGES
au

« LAIT CRU »

DES PAYS DE LA

COMMUNAUTE
EUROPEENNE*

***(Sont concernés les 27 Pays membres :)**

Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark,
Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie,
Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal,
République tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède.

(+ l'Angleterre pour la notoriété de Ses fromages!!!)

SCHEMA par PAYS et APPELLATIONS : SPECIMEN

ORIGINE :

DESCRIPTION :

PRODUCTION :

LAIT :

PÂTE :

AFFINAGE :

COULEUR :

GOUT :

CUISINE :

ACCOMPAGNEMENT :

AOC/AOP :

Allemagne



FABRICATION

ALLGÄUER BERGKÄSE :

ORIGINE : Bavière

CARACTERISTIQUES : + petit que l'Emmental de la même région
Poids : 12 à 50 kgs

PRODUCTIONS : Dans les chalets d'allgäu à 900-1800m

LAIT : Cru de vache – 50% mg

PÂTE : Pressée cuite

AFFINAGE : 4 mois minimum

COULEUR : Jaune + foncé que l'Emmental

GOUT : Parfum intense ; saveur épicée

CUISINE : Pique-nique – salades -Cuisine au four

ACCOMPAGNEMENT : Bourgogne blanc – Jura blanc

AOP : 1997



HOLSTEINER TILSITER :

HISTOIRE et ORIGINE : Le nom « Tilsiter » suel désigne un fromage « Suisse » ; Land de Holsteiner tilsiter (entre la mer du nord et la Baltique); dès le XVI^e siècle, les Duchés de Schleswig et de Holstein ont mis en place une économie laitière industrielle appuyée par les réfugiés hollandais qui y apportèrent leur savoir-faire en tant qu'éleveurs et producteurs laitiers ; la structure des métairies coopératives s'est développée vers la fin du XIX^e siècle ; 250 nouvelles métairies ont été créées en 1888 ; et ce dans une Région où toutes les conditions étaient favorables

DESCRIPTION : La première description de ce fromage a été faite par une femme (Emmi Westpfal) en 1810 ; meule ronde ou allongée de 3,5 à 5kgs parsemée de trous en forme de fente

PRODUCTION : Aujourd'hui, le Schleswig-Holstein et l'Allgäu sont les principales régions fromagères d'Allemagne ; ce fromage est fabriqué dans cette région depuis 120 ans ! Toutes les étapes de la fabrication (du caillage à l'affinage) doivent se dérouler dans le « Schleswig-Holstein, sauf la récolte du lait qui peut provenir d'autres régions.

-Le lait est caillé avec de la présure, coupé et, éventuellement assaisonné de cumin ou carvi, puis versé dans des moules ronds ou rectangulaires ; peu pressé, il est salé et affiné ; pendant ce temps, il est badigeonné de ferments rouges et d'eau salé ; ce sont les cultures bactériennes propres à cette région qui confèrent à ce fromage sa saveur piquante caractéristique

LAIT : Vache ; 3 teneurs en MG:35, 45 et 60%

PÂTE : Pressée cuite -ferme à la coupe, souple et élastique; croûte naturelle

AFFINAGE : 5 semaines mini

COULEUR : Croûte jaune-brun-pâte jaune clair

GOUT : Doux et légèrement épicé avec un piquant de + en + prononcé selon l'âge

CUISINE : Charcuterie, salades, sandwiches et ragoûts

ACCOMPAGNEMENT :

IGP : 2013

FRANCE

ABBAYE D'IGNY :

ORIGINE : Abbaye d'igny en région Ile de France (Arcy-le-Ponsart -51); recette monastique médiévale ; symbole de la Région

DESCRIPTION : Forme circulaire de 20cm/diam sur 4cm/épaisseur et un poids de 1,2kgs

PRODUCTION : Petite quantité (5t/an) ; très prisé !!!!! Lait de vaches locales travaillé à la main ; juin à novembre

LAIT : Vache

PÂTE : Pressée non cuite ; texture ferme et croquante ; croûte mince et pâte souple

AFFINAGE : 3 mois

COULEUR : Jaune clair

GOUT : Noisette et champignon ; peu relevé

CUISINE : Plateaux-snackings-sandwich

ACCOMPAGNEMENT : Vin blanc léger

IGP :



ABBAYE DE CITEAUX :

***ORIGINE :** Abbaye « cistercienne » de Citeaux:St. Nicolas-les-Citeaux (21) ; produit depuis 1925*

***DESCRIPTION :** Forme « fermier » cylindrique de 16-18cm/diamètre pour 4,5cm/épaisseur et un poids de 700gr.28%MG*

***PRODUCTION :**Lait entier provenant des vaches Montbéliardes de l'Abbaye ; 6litres de lait pour un fromage ; 70 tonnes ou 100.000 fromages*

***LAIT :** Thermisé de vache*

***PÂTE :**Pressée non cuite à croûte lavée ; croûte molle très fine et lisse ; crémeuse*

***AFFINAGE :** en caves à 12° au minimum 2 mois ; lavé et retourné durant les 3 premières semaines à la main avec solution d'eau salé*

***COULEUR :** orangée légèrement duveteuse ; pâte couleur ivoire, coulante, lisse et brillante*

***GOUT :**Lait et beurre proche du St.Nectaire et du Reblochon ; nez animal ; s'affirme avec le temps*

***CUISINE :** Plateaux-tartines-fondu en sauce*

***ACCOMPAGNEMENT :** Bourgogne blanc/aligoté*

***AOC/AOP :** Fromage « fermier » au « Label Monastic »
« Reconnu melleur fromage au « Concours international de Tokyo*

ABBAYE DE LA JOIE NOTRE-DAME :

ORIGINE : Abbaye La Joie Notre-Dame (Campénéac-56) ; fromage fermier produit depuis 1953

DESCRIPTION : Fromage fin et élégant descendant du « Port-Salut » ; disque plat de forme ronde de 20cm/diam. Sur 4cm/diam.et 1,4kg

PRODUCTION : annuelle

LAIT : Vache cru à 50%MG

PÂTE : Pressée non cuite à croûte lavée paraffinée

AFFINAGE : 4 à 6 semaines

COULEUR : pâte jaune claire coulante à croûte orangée à brune selon l'affinage

GOUT : Noiseté à beurre frais voire bcp+ puissant avec le temps

CUISINE : Plateaux-snacking-sandwiches-fondu en sauce

ACCOMPAGNEMENT : Vin rouge jeune

AOC/AOP : Fromage fermier « monastique »



BRIE DE MELUN :

ORIGINE : Seine-et-Marne – Yonne et Aube

CARACTERISTIQUES : Cylindre de 1,5kgs pour 27cm ; + petit que le Meaux mais + fort en goût

PRODUCTIONS : 30 agriculteurs producteurs de lait - 2 familles d'éleveurs fermiers – Le lait mûrit durant 18h en cuves avant caillage et moulage à 33°/ 4h

LAIT : Vache cru

PÂTE : Molle à croûte fleurie

AFFINAGE : 2 à 10 semaines

COULEUR : Croûte fleurie blanche tachée de rouge

GOUT : Noisette à sous-bois et grillé selon l'affinage

CUISINE : Croûte au brie – plateau – Salade aux pommes caramélisées

*ACCOMPAGNEMENT : Pain de campagne et vin de « Gaillac » (Jumelage)
Bourgogne – Côtes-du-Rhône rouges*

Variante : « Brie noir » (affiné plusieurs semaines)

AOC : 1980 / AOP : 2009

BROCCIU :



ORIGINE : Haute-Corse et Corse du Sud

CARACTERISTIQUES : Pâte fraîche à affinée de 250g à 3kgs ; désigné par les Corses comme « Fromage National »

PRODUCTIONS : Chauffé dans une marmite à feu vif à 40° puis adjonction de lait de chèvre ou brebis (25%) et d'eau (max. 15%) pour ceux destinés à la commercialisation ; porté à 90° pour flocculer le mélange ; déversé dans des moules plastique pour égouttage, puis salé et affiné. Elaboré d'octobre à juin

LAIT : Brebis et chèvre

PÂTE : Fraîche à affinée

AFFINAGE : Immédiat

COULEUR : Blanc à ocre (Brocciu Passu « sec »)

GOUT : Frais

*CUISINE : Imbruciata (tarte sucrée) – nature – Confiture de figues – café
Composition de soupes (Brocciu Passu)*

ACCOMPAGNEMENT : Vin blanc et rosé secs corse – Eau de Vie

AOC : 1983 / AOP : 2003



CABRI ARIEGEOIS (Vacherin crémeux du Sud) :

ORIGINE : Pyrénées ariégeoises (Région Occitanie)

DESCRIPTION : Fromage fermier présent éen boîte de bois cerclée par une lanière d'épicéa ; cylindre de 300 à 500g pour un diamètre de 11cm et 5cm d'épaisseur

PRODUCTION :

LAIT : cru de chèvre de 23%MG

PÂTE : Pressée non cuite ; Croûte rosée, humide et vallonnée qui couvre une pâte blanche brillante crémeuse et coulante

AFFINAGE : 1 mois avec lavage régulier à l'eau salée

COULEUR : Croûte rosée à pâte blanche brillante

GOUT : Odeur typée mélangeant des arômes boisés et caprins

CUISINE : A la cuiller sur une tranche de pain frais ou, « Le Must » ! grillé

ACCOMPAGNEMENT : Vin blanc sec fruité (Bourgogne-Sylvaner-Languedoc)

FROMAGE FERMIER



CAMEMBERT DE NORMANDIE :

HISTOIRE et ORIGINE : Il existait des « fromages du Pays d'Auge (cités par Corneille) avant la naissance de Marie Harel (originaire de Camembert) ! C'est l'arrivée d'un prêtre réfractaire originaire de « Brie » qui en révéla la recette ; d'où ! Son développement et sa notoriété auprès des stations balnéaires...

DESCRIPTION : Fromage cylindrique de 12cm de diamètre et d'un poids de 250g

PRODUCTION : 53 producteurs de lait adhèrent au syndicat de « défense de l'appellation « Camembert de Normandie » afin de le protéger de toute autre malfaçon (« Pâles imitations au lait écrémé » - « Lutte contre la surenchère locale sur le lait »...) ; le lait collecté doit venir de vaches de race normande élevées dans des fermes du « Calvados » ; les détails de la production restent identiques à ceux du Camembert générique.

LAIT : Vache cru de 36 à 45% M.G.

PÂTE : Molle à croûte fleurie – coulante « chambrée » après l'affinage mini

AFFINAGE : En hâloir au – 15 jours

COULEUR : Croûte blanche à roueâtre selon l'affinage – pâte blanche à crémeuse voire jaune selon l'afinage

GOUT : crème « jeune » à noisette fraîche à torréfiée selon l'affinage - pointe herbacée

CUISINE : Plateaux – Camembert au four – salade aux pommes caramélisées et aiguillons de poulet au cidre – tartiné sur toasts

ACCOMPAGNEMENT : « LE »Compagnon du cidre « normand – rouge léger – blanc sec corséAOC : 1982 / AOP : 1996

LIVAROT :

HISTOIRE et ORIGINE : Normandie (Pays d'Auge)-Calvados-Eure et Orne ; au XVII^e siècle, le fromage est un « sous-produit » de la fabrication du beurre

DESCRIPTION : Fromage à pâte molle à croûte lavée de forme cylindrique, cerclé de 3 à 5 laîches (bandelettes) ; d'où le nom de « Colonel » ; poids moyen :

-450 à 500g pour le standard

-3/4 livarot:330g

½ Livarot (Petit-Lisieux): 250g

-1/4 Livarot : 80g

Le logo « AOP » est obligatoire sur chaque fromage

PRODUCTION : depuis le XIX^e siècle et jusqu'aux années1950, la production évolue peu ; en 1877, 4,5 millions de Livarot contre 2 millions de Camembert ; au Xx^e siècle, la production s'inverse pour des questions de goût, et les producteurs de fromages frais s'orientent vers le Camembert ; au sortir de la seconde Guerre mondiale, l'augmentationde matières grasses (15 à 40%) modifie ses goûts et il redevient à la mode jusqu'aux années 1970 où il bénéficie de son AOC (700 à 1310t enre 1975 et 2000)

- Le lait est le résultat de 4 traites (tous les 2 jours) ; thermisé (chauffé entre 40 et72° : les seuls additifs sont la présure, le sel, les ferments lactiques et le chlorure de calcium ; max de présure : 33cm³:hl de lait à 32-38° ; le caillé est découpé et brassé, puis moulé sdans des récipients percés; (le tout sur une durée de 1h30 ; l'égouttage dure 24h à une température de 32 à 18° ; le fromage est salé à sec ou trempé dans la saumure- 140 éleveurs bovins- 3 industriels

LAIT : Vache (thermisé)-MG. 26 à 30%

PÂTE : Molle à croûte lavée

AFFINAGE : En hâloir entre 10 et 14° ; lavés au – 3 fois à l'eau salée et brossé ; additionné de « Rocou » et cerclé de lanières végétales pour mise en forme ; opération qui dure entre 21 jours pour les petits et 35 pour les + gros, à l'air libre et conditionnés en hâloir à 6-9°-Optimal : 6 à 8 semaines

COULEUR : Croûte orangée (due au Rocou)-pâte blonde et fondante

GOUT :Très prononcé et franc

CUISINE : Meilleure de mai à septembre ; Hamburger au Livarot-Financier de Livarot aux figues-Tous plateaux-Blinis de légumes

ACCOMPAGNEMENT : Vin rouge puissant :Corton-Bières brunes d'Abbayes

AOC : 12975 / AOP : 1996

LOU MAGRE :

ORIGINE : Terraube (ville de Tarn et Garonne- Gascogne)

DESCRIPTION : Cylindre de 20cm/diam. Et 4cm/épaisseur pour un poids de 2kgs

PRODUCTION : Toute l'année

LAIT : Vache cru écrémé ; 25%MG

PÂTE : Pressée noun cuite à roûte lavée naturelle blanchâtre parsemée de moisissures ; pâte mi-dure légèrement élastique

AFFINAGE : 3 à 10 semaines

COULEUR : pâte blanchâtre avec croûte naturelle

GOUT : noisette et lait avec traces de parfum de cave

CUISINE : Plateaux-Sandwich et snacking

ACCOMPAGNEMENT : Madiran-Bergerac rouge-Buzet rouge

FROMAGE FERMIER

GRECE



FETA :

HISTOIRE et ORIGINE : *Ce type de fromage caillé remonte, sans doute, à plusieurs millénaires ; produit dans les Balkans, aux confins de la Turquie ; certains le situent sur le territoire de l'actuelle Bulgarie ou en Macédoine ; il n'est, réellement, attesté qu'à Candie en 1494 ; le mot est emprunté à l'italien « Fetta » (tranche) et mentionné au XIX^e siècle pour la 1^è fois*

DESCRIPTION : *Fromage plat de forme rectangulaire de 1 à 2kgs*

PRODUCTION : *En 1930, la production de Feta commence à se développer, et l'industrialisation du produit apparaît vers 1960 ; des fromages similaires sont développés par la suite dans une partie du globe ; en 1994, une bataille juridique s'engage autour de l'appellation jusqu'à une décision définitive de la part du Conseil Européen qui lui accorde une AOP.*

Le lait est chauffé, salé puis caillé ; coupé en cubes de 1 à 2cm, avant d'être égoutté durant 24h dans un tissu ; puis placé en tonneau avec ajout de saumure à 14-16° durant 10 à 15j.

LAIT : *Brebis et chèvre (30%)- 30 à 60%MG*

PÂTE : *Douce ou demi-dure selon l'affinage*

AFFINAGE : *Au – 2 mois à 2-4°*

COULEUR : *Blanche*

GOUT : *Fort et piquant*

CUISINE : *Salades – pizzas et tartes salées – Pain toasté- accompagnements de plats chauds*

ACCOMPAGNEMENT : *Vin blanc sec et fruité de la Méditerranée*

AOP : *2002*

GRAVIERA NAXOU :

HISTOIRE et ORIGINE : Ile de Naxos ; le nom « Graviera » vient de « Gruyère » ; cette variété de « Graviera » remonte au début du XX^e siècle

DESCRIPTION : Meule à croûte épaisse et pâte percée de petits trous

PRODUCTION : le lait est chauffé à 36-40° et caillé durant 30 à 40 mns ; taillé de la taille d'un grain de riz puis chauffé à 50° durant 30mn ; cuit à 50° durant 60 mn tout en étant brassé ; puis versé dans des moules recouverts de toile de lin ; moulé durant 3-4 heures puis plongé dans la sumure à 14-16° durant 2 à 5 jours ; et, enfin,, séché et affiné

LAIT : vache (80%)- chèvre et brebis (20%)-MG 40%

PÂTE : Pressée cuite-compacte à petits trous disséminés

AFFINAGE : 15° durant 70 à 80 jours

COULEUR : pâte jaunâtre

GOUT : doux et agréable avec une dominante lactée

CUISINE : Nature en plateaux- nombreuses recettes grecques

ACCOMPAGNEMENT : Vin blanc puissant-rouge assez puissant

AOC/AOP : 1996

HONGRIE



Győr-Moson-Sopron megyei csemege sajt :

HISTOIRE et ORIGINE : Région ouest de la Hongrie

DESCRIPTION : Disque de 20-22cm/diamètre et 7-9cm:hauteur pour un poids de 2 à 3kgs face supérieure aplatie, bord convexe. La croûte est fine, souple, granuleuse parsemée de petits trous, légèrement poisseuse au toucher. La pâte est homogène et présente à la coupe une texture parsemée de nombreuses petites ouvertures uniformément réparties.

*PRODUCTION : Elle a lieu dans l'aire géographique limitée de l'appellation ;
- La coagulation enzymatique précède le rompage et le travail du caillé ; puis le fromage est moulé et pressé avant le salage ; après quoi le fromage est retourné tous les 2-3 jours*

LAIT : Vache-MG : 45%

PÂTE : Pressée

AFFINAGE : Jaune-rougeâtre après 4-5 jours d'affinage

COULEUR : Croûte jaune rougeâtre ; pâte blanc-jaunâtre homogène

GOUT : fondante en bouche-À la saveur caractéristique, agréablement aromatique et salée, légèrement acidulée, dépourvue de saveur étrangère.

CUISINE :

ACCOMPAGNEMENT :

IGP : 2020 (1é)

ITALIE



MOZZARELLA DI BUFALA :

(Surnommé : ORO BLANCO par les Italiens)

ORIGINE : Campanie (Province de Caserte et Salerne ; les premières apparitions remontent au XII^e siècle au Monastère de San Lorenzo ; le savoir-faire est protégé jusqu'à l'obtention de l'AOP (1996)

DESCRIPTION : Forme de boule ou tresse

PRODUCTION : Le lait est coagulé à 33-36° avec des ferments naturels ; on le fragmente en noix et laisse reposer durant 5 h ; filé dans l'eau chaude (95°) pour obtenir la forme voulue, et conservé dans la saumure ; taille allant de la « boule » à la « noisette », et jusqu'au « kg »

LAIT : Entier de Bufflonne de race italienne (bovidé originaire d'Asie)

PÂTE : Filée-croûte lisse d'1mm/épaisseur

AFFINAGE : Feuilletage léger durant les 10 premières heures-fondant par la suite-1 variante peut être fumée (la Scamoza)

COULEUR : Croûte blanche et doit le rester

GOUT : Lait frais plein de caractère

CUISINE : Lasagnes mozzarella et courgettes-Quiche tomates mozzarella-Gratins de courgettes

ACCOMPAGNEMENT : Vin blanc aromatique du « Frioul » ou de « Vénétie »

DOP /AOP :1996

PAYS-BAS



GOUDA (Néerl. « GOUDSE KASS » :

***HISTOIRE et ORIGINE :** 1 des fromages les + connus des Pays-Bas originaire de la ville de « Gouda » ; appelé « Présent » en France ; au XII^e siècle, sa popularité s'étend à toute l'Europe en 1862, il était considéré comme l'un des meilleurs des pays-Bas ; connu dans les années 1980 sous la pub célèbre : « la Hollande , l'autre Pays du fromage » ;*

***DESCRIPTION :** Forme de roue de 15kgs de 26 à 30cm pour 75cm d'épaisseur*

***PRODUCTION :** Meilleure production de mai à octobre ; Au XII^e siècle, le Gouda était produit de façon artisanale dans les « Polders » fermier est appelé « Boeren kass » (Boer : fermier et Kaas : fromage) ; en 2010, moins consommé en Hollande qu'en France (moitié moins)*

-Le lait est caillé et mis au repos durant 2 heures, puis tranché et formé en petits morceaux et mis dans des moules avant d'être mis sous presse pour évacuer le petit-lait avant d'être moulé et immergé dans un bain de saumure

***LAIT :** Cru entier de 48% MG*

***PÂTE :** Pressée non cuite-Croûte lisse à forme régulière-Pâte compacte sans trous, tendre à dure selon l'âge*

***AFFINAGE :** Tendre (2 mois)-1/2 étuvé (6 mois)-étuvé (1an et +)- Gouda de Noël (36 mois : « Brokkelkaas ») ; après 2 ans, il montre des reflets de « soleil couchant »*

***COULEUR :** 81% Gouda blanc à jaune, orange et rouge selon l'affinage*

***GOUT :** Noisetté à piquant selon l'âge-riche et moelleux*

***CUISINE :** en raclette locale pour le Gouda jeune-excellent en gratins et râpé sur les pâtes pour les + âgés*

***ACCOMPAGNEMENT :** Bière fraîche-Vin du Beaujolais ou Côtes-du-Rhône*

IGP :2010