

Le fromage en France

I. Lisez le texte suivant et tâchez de le comprendre.

II. Pour faciliter la compréhension

Vocabulaire

un aliment – їжа, продукт

le lait caillé – кисле молоко

le lait de vache – коров'яче молоко

le lait de brebis – овече молоко

le lait de chèvre – козяче молоко

la période d'expansion – період розширення, росту

un moine – чернець

un arrêt du Parlement – рішення Парламенту

apprécier – цінувати

la fromagerie – сироварня

la pâte molle – м'яка сирна маса

la pâte persillée – блакитний сир

la pâte pressée – пресований сир

l'emmental – сир Емменталь

le plus répandu – найпоширеніший

une consommation – споживання

III. Répondez aux questions:

1. Quand sont apparus les premiers fromages?
2. Qui a rédigé la première recette écrite de la fabrication du fromage?
3. Quelle est la période d'expansion du fromage?
4. Quand sont apparus des fromages très connus et appréciés?
5. Quel est le nombre de variétés des fromages en France?
6. Quelle est la consommation moyenne annuelle de fromages par habitant?
7. Quel est le fromage français le plus connu?
8. Quand célèbre-t-on la journée nationale du fromage?

Le fromage est un aliment fabriqué à partir de lait caillé, égoutté puis plus ou moins affiné. Au lait de vache, de brebis, de chèvre, ou d'autres mammifères, le fromage serait apparu pour la première fois 7000 ans avant notre ère.

Le fromage est le premier aliment façonné par la main de l'homme.

Au XVe avant J.C, les premiers fromages font leur apparition en Mésopotamie et en Inde, comme l'attestent de très vieilles mosaïques mésopotamiennes découvertes par les archéologues.

La première recette écrite connue de la fabrication du fromage date de l'an 60 après J.C et est rédigée par Columelle un agronome romain.

Au Moyen Âge, période d'expansion du fromage, ce dernier était réalisé par des moines. Ce n'est donc pas un hasard si la plupart des grands fromages français sont de vieilles recettes monastiques: le Pont-l'Évêque, le Munster, le Maroilles, l'Abondance et bien d'autres encore.

En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse constitue le premier texte juridique relatif à un fromage: le Roquefort.

Dès le XVIIIème siècle sont apparus des fromages très connus et appréciés aujourd'hui tels que le Gruyère, l'Emmental, le Comté ou encore le Beaufort grâce au développement des fruitières.

La France compte près de 1 800 fromages différents (réparties en 8 grandes familles) dont des pâtes molles, des pâtes persillées, des pâtes pressées et des pâtes cuites non pressées.

Les fromages les plus populaires sont l'emmental, le camembert, la raclette, le comté et la mozzarella, mais la diversité des fromages traditionnels et protégés par des labels AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) est immense, reflétant la richesse des terroirs français.

Types de fromages

- **Par type de lait:** les fromages au lait de vache sont les plus répandus, mais il existe aussi de nombreuses variétés à base de lait de chèvre ou de brebis.

Exemples de fromages français célèbres

- **Lait de vache:** Camembert, Comté, Brie de Meaux, Reblochon, Munster.
- **Lait de chèvre:** Crottin de Chavignol, Chabichou du Poitou.
- **Lait de brebis:** Roquefort, Ossau-Iraty.

Les fromages sont les produits laitiers les plus prisés par les Français. Avec une consommation moyenne annuelle de 27 kg par habitant, la France est le deuxième pays consommateur de fromage, derrière la Grèce.

- 96 % des Français consomment régulièrement du fromage
- 7 % de leur budget alimentaire est consacré au fromage
- Le fromage constitue 87 % des ventes des produits laitiers pour un montant d'environ 22,3 milliards d'euros
- 83 % du volume de vente concerne les fromages au lait de vache
- 34,6 % de la production annuelle de lait sert à fabriquer du fromage
- 96 % de la production est à base de lait de vache. Les 4 % restants sont à base de lait de chèvre et de brebis
- 87 % des exportations se font vers les pays de l'Union européenne
- 30 % de la production française est exportée

De nombreux fromages français sont consommés chaque jour dans le monde entier et la France s'affiche comme le troisième exportateur mondial.

Les fromages français les plus exportés sont:

- **Les bries:** les bries de Meaux et de Melun représentent 11.3% des exportations de fromage français à travers le monde.
- **La famille des emmentals:** 5.8% des exportations.
- **Le camembert:** 3.7% des exportations.

- **Le saint-nectaire:** 3.6% des exportations.
- **Le cheddar:** 1.7 % des exportations.
- **Le roquefort:** 0.5% des exportations.

Quel est le fromage français le plus connu?

Le camembert. De Normandie ! Un fromage à pâte molle et à croûte fleurie qui est le plus célèbre fromage français du monde. Il s'en vend 160 000 tonnes par an.

Le 27 mars est la journée nationale du fromage!

A ce jour, on compte plus de **1800 variétés de fromages français**, répertoriés par le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière ([CNIEL](#)). Un nombre conséquent qui illustre la **diversité des territoires, mais aussi des élevages et des traditions agricoles.**

Quels sont les 10 fromages préférés des français?



Découvrez la liste des fromages préférés des Français

- Camembert: le roi des **fromages**. ...
- Roquefort: le bleu **préfér**é ...
- Comté: le trésor du Jura. ...
- Reblochon: le délice des Alpes. ...
- Le Brie de Meaux. ...
- Munster: l'odeur puissante de l'Alsace et de la Lorraine. ...

Quels sont les fromages à utiliser pour les pâtes 3 fromages ?

- Pour le premier: le Gorgonzola. Le Gorgonzola est un **fromage** à pâte persillée molle. ...
- Pour le deuxième: le Parmesan. ...
- Pour le troisième: un **fromage** au choix. ...
- La Ricotta. ...
- Le Mascarpone. ...
- La Mozzarella. ...
- Le bon moment pour servir. ...

JOURNÉE NATIONALE DU FROMAGE

VOYAGE GASTRONOMIQUE
AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

Vialala.fr

