



07.01.. Quel est ce fromage de la région d'Aquitaine, qui malgré son nom n'est pas fabriqué dans une abbaye ?

Abbaye de Bellocq : malgré son nom, ce n'est pas un fromage monastique ; sa pâte pressée non cuite est ferme et onctueuse.

07.2.. Comment se nomme l'inventeur du conditionnement du fromage camembert, boîte en bois qui lui permit de voyager et d'obtenir à la fin du siècle dernier le succès qu'on lui connaît aujourd'hui ?

Ce fut un ingénieur du nom de Ridel qui inventa la boîte à camembert, conditionnement rond en bois, indispensable pour que ce fromage puisse voyager.

07.3.. En quelle année la fabrication de certains fromages fut-elle protégée par l'attribution de la distinction A.O.C. (sigle de l'appellation d'origine contrôlée) ?

.. 1958 .. 1973 .. 2001

Le sigle A.O.C. fut attribué aux fromages à partir du 12 décembre 1973.



07.4.. Je suis le seul A.O.C de la région des Pyrénées, quel est mon nom ?

.. l'Ossau-Iraty

Confectionné traditionnellement dans les cayolars pendant la période de transhumance, il a longtemps porté des noms divers au gré des lieux de production : Arnéguy, Laruns, Bellocq, Iraty, Ossau, Oloron, etc...

Avant d'obtenir une A.O.C en 1980 sous le nom d'Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées.

Fabriqué à partir du lait de brebis entier emprésuré, c'est une pâte pressée non cuite dont l'affinage dure au moins 90 jours.

Au lait cru, il développe un arôme exceptionnel qui tient à la flore pyrénéenne dont se nourrissent les troupeaux.

07.5.. Comment l'éleveur donne-t-il une forme au fromage ?

a).. soit dans des toiles cerclées de bois ou d'un autre matériau inoxydable ;

b).. soit dans des moules perforés dont la forme et la matière varient suivant les régions.

Formes : carrée, cylindrique ou de cœur. Matières : bois, grès, faïence, osier, jonc tressé, fer blanc, plastique.

07.6.. Les fromages à pâte persillée sont découpés, parfois brassés après le caillage, puisensemencés de moisissure bleue.

Quelle est la composition de cette moisissure ?

Cette moisissure bleue se compose d'un champignon (penicillium glaucum) mélangé à de la mie de pain de seigle.

07.7.. Certains fromages présentent une croûte blanche appelée "croûte fleurie". Comment obtient-on cet aspect extérieur ?

La croûte blanche appelée «croûte fleurie »est obtenue grâce au saupoudrage de moisissures blanches externes (penicillium candidum). Cette opération est effectuée avant l'affinage.

07.8..Que signifie se sigle sur l'emballage d'un fromage ?

Appellation d'Origine Contrôlée, est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité et les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique.

L'AOC ne s'applique que lorsque les qualités d'un produit résultent à la fois des **vertus du terroir** (conditions de production) et des modes traditionnels de fabrication (**savoir-faire et pratiques**), selon "les usages locaux, loyaux et constants

Les AOC sont en constante évolution, la production s'est accrue de 22,5% au cours des dix dernières années.

