

Fourme d'Ambert

*Découvrez le plus doux
des fromages bleus*



DOSSIER DE PRESSE

Contact presse : Marc Chaumeix - Agence Qui Plus Est
10, boulevard Trudaine - 63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 74 62 35 - Fax 04 73 74 62 39
marc.chaumeix@quiplusest.com - www.quiplusest.com



SAISON - CANTAL
SAISON - CANTAL
SAISON - CANTAL

FROMAGES A O.C.
D'AUVERGNE





S o m m a i r e

- ✿ La parfaite alchimie
du bleu et du blanc 3
- ✿ La fourme d'Ambert :
une histoire vraie... 4
- ✿ Fourme d'Ambert
Tous les parfums d'un terroir 5
- ✿ Le plus doux des fromages bleus
Parmi les 10 premières AOC fromagères
françaises 6
- ✿ La minutieuse fabrication
de la fourme d'Ambert 7
- ✿ La fourme d'Ambert
Une AOC fromagère en pleine évolution 8
- ✿ Un syndicat mobilisé
pour un produit du terroir vivant 9





La parfaite alchimie *du bleu et du blanc*

Observez une fourme d'Ambert...

Vous découvrirez une grande dame qui se présente debout dans son costume léger gris bleuté semblable à la pierre.

Cet habit naturel et protecteur se révèle souple au toucher et dégage la douce odeur subtile de nos sous-bois.

Pouvions-nous à cet instant même, nous attendre à ce que sa découpe révèle ce cœur si tendre, cette pâte ivoire brillante à la texture souple et onctueuse, **long aboutissement de l'alchimie qui s'est déroulée en son sein durant l'affinage, entre le bleu et le blanc ?**

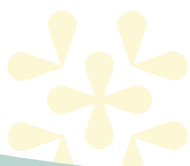
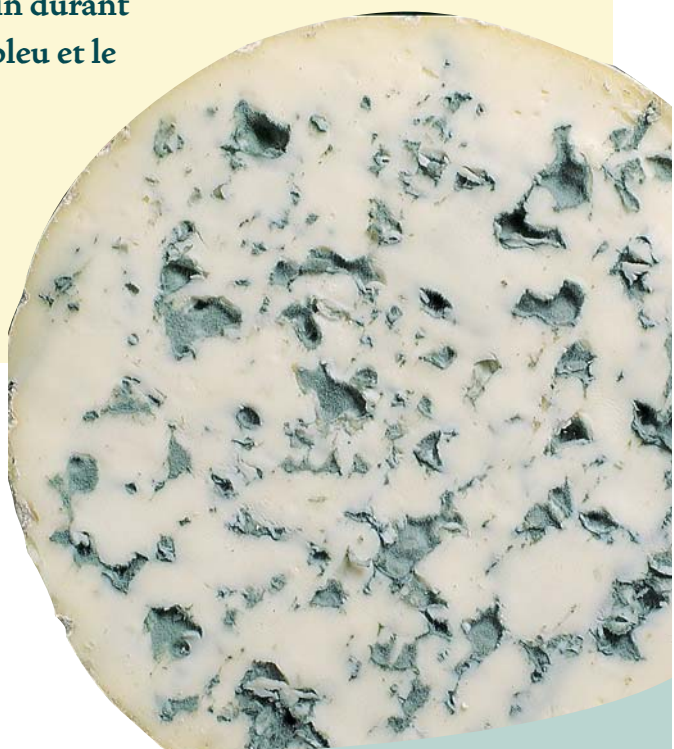
Cet équilibre auquel nous aboutissons se libère naturellement en

bouche sur des notes parfumées, des arômes délicats, un goût doux tout en rondeur.

Car c'est toute la richesse et la variété de la végétation des hautes terres, terroir de

la fourme d'Ambert : lande à callune myrtille et genêt pointu, gentiane jaune, marguerite, centaurée des montagnes, lys martagan... ainsi que la microflore naturellement présente dans le lait, qui jouent un rôle très important dans la diversité aromatique de ce noble fromage !

avec la participation de Marie-Madeleine



La fourme d'Ambert : *une histoire vraie...*

La fourme d'Ambert est un fromage unique. Si sa taille, 19 cm de haut, lui a assuré au fil du temps une position dominante sur les autres fromages, il en va de même pour sa longévité.

Depuis le VIII^{ème} siècle, les légendes s'accordent sur la consommation de fourme d'Ambert. Les Arvernes en mangeaient au temps de la bataille de Gergovie, et les druides gaulois célébraient même leur culte avec. Le bâti révèle encore aujourd'hui l'existence de la fourme d'Ambert. Les pierres dimales (taillées à l'effigie des produits du terroir de l'époque : saucissons, oeufs, fourmes) situées sur l'église de la Chaulme (Puy-de-Dôme) en sont le témoignage vivant. La fourme d'Ambert a même fait office de monnaie d'échange pour la location de jasseries au XVIII^e siècle.

En ces temps, la production était exclusivement fermière. Lors des périodes d'"estives", de juin à octobre, les femmes et les enfants rejoignaient les jasseries (des bâtisses précaires servant à la fois d'étable, de fromagerie et d'habitation) alors que les hommes restaient en plaine pour s'occuper des foins.

Ces jasseries jalonnent encore aujourd'hui les circuits de randonnée des Monts du Forez. Elles ont connu leurs heures de gloire au XIX^e siècle. La production était exclusivement pastorale. Les fourmes étaient fabriquées à partir du lait récolté quotidiennement puis vendues après une longue période d'affinage sur les marchés locaux à Ambert ou Montbrison.

Au fil du temps, les fromageries se sont organisées et ont amélioré les techniques de fabrication. La production de fourme d'Ambert devint alors plus conséquente. C'est en 1972 que le savoir-faire local, transmis de génération en génération fut couronné par l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée, garantissant un produit de qualité issu d'une production maîtrisée.

Depuis l'obtention de l'AOC, la production de Fourme d'Ambert a triplé. Si en 1972, on en produisait 2000 tonnes, celle-ci s'est aujourd'hui stabilisée autour de 6200 tonnes. 10 fabricants laitiers et un producteur fermier assurent désormais la pérennité de ce fromage d'exception.

La fourme d'Ambert est un fromage au lait de vache, au persillé délicat. 19 litres de lait sont nécessaires pour réaliser ce bleu inimitable aux mensurations généreuses : 2,2 Kg, 19 cm de haut et 13 cm de diamètre, à la croûte naturelle, sèche et légèrement grise.



Fourme d'Ambert :

Tous les parfums d'un terroir

Produite exclusivement en zone de montagne entre 600 et 1600 mètres, la Fourme d'Ambert AOC dégage une saveur de terroir unique.

La Fourme d'Ambert a longtemps été produite sur une zone comprenant une grande partie du massif central. Depuis le 22 février 2002, cette zone a été réduite pour renforcer le lien de la Fourme d'Ambert à son terroir montagnard.

Aujourd'hui, le territoire de la fourme d'Ambert correspond à la zone de montagne du Puy-de-Dôme, à 8 communes de la Loire et à 5 cantons du Cantal situés autour de Saint-Flour. Le point commun à ce territoire est d'être une zone de montagne. Là, le lait est recueilli entre 600 et 1600 mètres, ce qui lui confère une saveur de terroir unique, aux arômes subtils de plantes à fleurs.

Au bout de plusieurs semaines, la vingtaine de litres nécessaires à la fabrication d'un seul



fromage, s'est transformée en pâte souple et moelleuse. Sous la croûte un peu grisâtre, les amateurs redécouvrent le goût ancestral d'un produit de qualité. C'est ce goût si doux et généreux qui a permis à la fourme d'Ambert de se développer en dehors de sa région d'origine et d'être consommée dans toute la France.

La principale ressource des éleveurs de la zone de production est l'herbe qui permet aux vaches de la zone de produire un lait riche et d'une grande qualité fromagère. La production fourragère de ces maigres pâturages n'est pas très abondante. Mais elle est diversifiée et propice à caractériser le lait de saveurs incomparables. Ce sont plus de trente plantes fourragères qui parsèment les prairies naturelles ; parmi elles, le Pâturin, le Dactyle aggloméré, la Fétuque rouge, l'Agrostis capillaire, l'Avoine pubescente, la Canche flexueuse, le Vulpin des près, le Trèfle blanc, la Fléole sont les plus représentées. Ces espèces possèdent des qualités indéniables. Pendant l'été, la flore et les herbages d'altitude sont à la fois plus frais et plus fournis. Délicatement parfumées, les hautes terres constituent le fleuron de tout un terroir particulièrement propice à la fabrication de la fourme d'Ambert et propre à lui conférer un goût reconnu bien au-delà des limites de ses terres d'origine.



*avec la participation de Lucien Compte,
Parc Régional Livradois Forez*

Le plus doux des fromages bleus parmi les 10 premières AOC fromagères françaises

La fourme d'Ambert a toujours constitué un moteur pour l'économie locale. Elle n'a cessé d'augmenter son tonnage aujourd'hui stabilisé autour de 6200 tonnes. Présente dans plus de 90 % des grandes surfaces, elle fait partie des 10 premières AOC fromagères de notre pays !

En 1900, on parlait de fourmes au pluriel car chaque ferme en produisait. Elle portait soit le nom du village (Pierre-sur-Haute, Saint-Anthème,...), soit le nom du paysan (fourme de Renat). Cette même année vit l'installation de la première fromagerie à Viverols (Puy-de-Dôme). En 1942, on dénombrait près de 600 producteurs fermiers, mais l'exode rural dû à la Seconde guerre mondiale entraîna le déclin de cette production. Malgré cela, la tradition s'est perpétuée, la production fermière laissant peu à peu sa place à une production laitière. Une nouvelle logique économique s'est développée. Dès 1963, le Comité Interprofessionnel de la fourme de Pierre-sur-Haute a été créé dans le but d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée.

Neuf ans plus tard en mai 1972, le décret officialisant l'Appellation d'Origine Contrôlée pour la fourme d'Ambert est publié. Cette même année, le SIFAM (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert ou de Montbrison) est créé regroupant l'ensemble des producteurs et transformateurs. Les qualités connues et reconnues de la fourme d'Ambert ont contribué très largement à son développement comme l'atteste l'augmentation constante des tonnages au fil du XX^e siècle : 200 tonnes en 1900 ; 2000 tonnes en 1972 ; 3500 tonnes en 1988.

La fourme d'Ambert a affiché une progression exceptionnelle dans le monde des fromages AOC jusqu'au début des années 2000, lorsque la production annuelle s'est stabilisée autour de 6200 tonnes. Cette réussite tient certainement à la capacité d'adaptation des producteurs aux goûts et aux pratiques des consommateurs. Un fromage AOC doit savoir rester vivant et évoluer en fonction de conditions de son environnement, comme il l'a toujours fait. C'est pourquoi, l'évolution divergente des fourmes d'Ambert et de Montbrison (reconnues sous une même AOC depuis 1972), liée à des procédés de fabrication devenus différents au fil du temps a abouti en 2002 à la séparation en 2 AOC distinctes.

La fourme d'Ambert, c'est 60 millions de litres de lait collectés annuellement auprès de 1600 producteurs. 10 entreprises et un producteur fermier fabriquent de la fourme d'Ambert AOC, impliquant plus de 500 emplois directs dans la zone de production. Aujourd'hui, la fourme d'Ambert est présente dans plus de 90% des grandes et moyennes surfaces françaises.

La moitié des achats est réalisée au rayon Libre Service car les rondeurs de la fourme d'Ambert se prêtent facilement à la découpe.



La minutieuse fabrication de la fourme d'Ambert

Avant de devenir fourme, le lait collecté sur les hautes terres de la zone de production suit un long processus. Du travail en cuve à l'affinage en cave en passant par le piquage, la fourme d'Ambert se construit au fil des différentes étapes de fabrication et acquiert ainsi son bleu doux unique en son genre.

Avant toute étape de transformation, la fourme d'Ambert requiert un lait de qualité, véritable reflet des bienfaits de ce terroir de montagne.

Pour garantir la qualité de ce lait, les producteurs de l'AOC ont mis en place un guide du producteur précisant les conditions de production : l'alimentation du troupeau laitier est assurée par des fourrages de la zone AOC, les vaches laitières pâturent au minimum 5 mois par an. Tout est fait pour assurer la qualité du stockage des fourrages distribués aux animaux.

Première étape de la fabrication de la fourme d'Ambert, le travail en cuve est un moment essentiel où se décide déjà la qualité du fromage. Le lait est versé en cuve et réchauffé à 32° C, on y ajoute alors le pénicillium roqueforti qui sera à l'origine de la formation du bleu, et de la présure pour le faire cailler. Le lait caillé est tranché, puis longuement brassé durant plus d'une heure pour faciliter la séparation entre les grains de fromage et le petit lait. Les grains, suffisamment "coiffés", vont favoriser la formation des ouvertures dans la pâte, nécessaires au développement du pénicillium roqueforti. Le caillé est ensuite réparti dans des moules à l'aide d'un tapis de désserummage. Les moules sont placés



dans une salle plus chaude et plusieurs fois retournés pour favoriser l'égouttage durant 24 heures. Les fromages ont alors pris leur forme définitive. Une fois égouttés, les fromages sont salés manuellement au sel fin ou sont immergés dans de l'eau saturée en sel durant plusieurs heures (la saumure). Ils sont mis à "ressuyer" pendant deux jours dans une pièce bien ventilée.

Pour se développer, le bleu a besoin d'espace et surtout d'oxygène. C'est pourquoi les fromages sont traversés de part en part à l'aide de longues aiguilles en inox afin de créer des cheminées d'aération. Ainsi, le pénicillium roqueforti (bleu) aura l'air nécessaire pour s'étendre dans les petites cavernes jusqu'au cœur du fromage au cours de son séjour en cave. Il faut au minimum 28 jours d'affinage en cave pour que la fourme d'Ambert développe tous ses arômes. La croûte va peu à peu se former, grâce au développement d'une fleur blanche qui est "rabattue" régulièrement. Au bout de quelques jours, le bleu commence à apparaître et la pâte pourra ainsi s'affiner.

La fourme d'Ambert : *Une AOC fromagère en pleine évolution*

A la pointe de l'innovation, le SIFAM et ses 1600 producteurs de lait unissent leurs efforts pour garantir l'authenticité du plus doux des fromages bleus.

La mention AOC identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Cette mention garantit un lien intime entre produit et terroir. La notion de terroir est particulièrement riche puisqu'elle recouvre les caractéristiques géographiques, géologiques, agronomiques, climatiques,... d'une zone clairement identifiée.

Elle précise également le savoir-faire acquis par les hommes pour tirer le meilleur parti de cette zone. L'appellation vise à protéger une notoriété acquise de longue date. Pour garantir le sérieux du travail des professionnels, les producteurs de lait ont apporté des précisions aux conditions de production de l'AOC fourme d'Ambert. **Ils ont créé un Guide du producteur de lait à fourme d'Ambert permettant à chaque producteur de s'auto évaluer afin de répondre de la meilleure manière aux conditions de production.**

Ce guide favorise la mise en place d'audits dans chaque exploitation garantissant ainsi la rigueur de l'AOC.

CANTAL - SALERS
SAINT NECTAIRE
FOURME D'AMBERT
BLEU D'Auvergne



FROMAGES A.O.C
D'Auvergne

L'Association des Fromages d'Auvergne (AFA) : le club des 5

Cinq fromages d'exception : la fourme d'Ambert, le Bleu d'Auvergne, le Cantal, le Salers et Saint Nectaire sont réunis au sein de l'Association des Fromages d'Auvergne (AFA). Ensemble, ils représentent 27 % du tonnage national de fromage de vache d'appellation d'origine contrôlée.



Principales caractéristiques de la fourme d'Ambert AOC

- la fourme d'Ambert est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré, à pâte non pressée et non cuite, fermenté, salé après égouttage.
- la pâte est persillée, la croûte est sèche et fleurie. La fourme d'Ambert peut présenter des moisissures blanches et grises.
- la teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage. Après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes de fromages affinés.
- la fourme d'Ambert se présente sous la forme d'un cylindre de 19 cm de hauteur et 13 cm de diamètre.
- les fourmes d'Ambert ne peuvent être mises en vente sous cette appellation que 28 jours après le jour de fabrication.

Un syndicat mobilisé pour *un produit du terroir vivant*

Depuis 35 ans, le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAM) défend la qualité du produit "fourme d'Ambert" et assure sa promotion tant en France qu'à l'étranger.

"La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit. La tradition vivante se rencontre partout. Efforcez-vous de la maintenir à la manière de votre époque". Cette citation empruntée à Jean Cocteau est le symbole du travail réalisé par le SIFAM qui s'attache à conserver, améliorer et faire connaître au plus grand nombre la fourme d'Ambert.

Pour atteindre ces objectifs, des commissions d'experts siègent régulièrement afin de contrôler la qualité organoleptique (goût, aspect, texture) pour que la fourme d'Ambert soit reconnue comme un fromage de très haute qualité et puisse se prévaloir de son appellation d'origine contrôlée.

C'est une véritable chance pour le consommateur. En effet, les normes strictes garantissent le respect du savoir-faire traditionnel et le niveau qualitatif de la production grâce à des contrôles réguliers (tous les 2 mois) de la production des différents fabricants. Le SIFAM soutient sans relâche la production de fourme d'Ambert. En participant activement à de nombreuses manifestations dans toute la France, il permet à de nombreuses régions de découvrir et savourer le plus doux des fromages bleus.

Chaque année, le Syndicat remet le trophée de la Grande Dame au cœur tendre à une personnalité féminine qui œuvre pour la valorisation de la fourme d'Ambert.

Claudine Dozorme, coutelière à Thiers et Marie Quatrehomme, crèmière-fromagère à Paris ont déjà été distinguées par le Syndicat.



Claudine Dozorme, coutelière à Thiers



Marie Quatrehomme, crèmière-fromagère à Paris

Pour plus d'information, consultez :

www.fourme-ambert.com