



AOP
FOURME
D'AMBERT

DOSSIER de PRESSE



savueur

douceur

AOP
**FOURME
D'AMBERT**

La douceur créative



Le plus **DOUX**
des fromages bleus

Fabriquée en montagne à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe, la Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée.

Avec son goût de bleu subtil tout en douceur révélant des notes parfumées, elle trouve naturellement sa place sur le plateau de fromages et est de plus en plus associée à de nombreux mets qu'ils soient salés ou sucrés voire les deux. C'est toute la richesse et la diversité des hautes terres, terroir* de la Fourme d'Ambert, qui s'expriment à tout moment du repas ou à de multiples occasions.

Découvrez sans plus tarder ce fleuron millénaire de la gastronomie française !

CHIFFRES CLÉS

L'AOP Fourme d'Ambert :

19 cm de haut • 13 cm de diamètre • 2,2 kg • 19 litres de lait pour une fourme • 28 jours d'affinage au minimum • 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

La filière de l'AOP Fourme d'Ambert :

5 300 tonnes produites chaque année • 1 100 producteurs de lait • 10 collecteurs de lait • 4 producteurs fermiers • 7 fromageries qui emploient 300 personnes • AOC / AOP depuis 1972

* Cf. lexique page 21

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Des druides gaulois à nos jours

L'origine de l'AOP Fourme d'Ambert se perd dans la nuit des temps... L'histoire raconte que les **Arvernes*** en mangeaient au temps de la **bataille de Gergovie**. Quant aux druides gaulois, ils l'utilisaient pour célébrer leur culte à Pierre-sur-Haute, point culminant du massif du Forez. **Les pierres d'émales*** taillées à l'effigie des produits du terroir de l'époque (saucissons, œufs, fourmes...) situées sur le fronton de l'église de la Chaulme (Puy-de-Dôme) en sont le témoignage vivant. Plus tard, **au XVIII^e siècle**, la Fourme d'Ambert servait de monnaie d'échange pour la location des **jasseries***, ces fermes d'estives* couvertes de chaumes qui jalonnent encore de nos jours les monts du Forez. Les fourmes étaient alors fabriquées à partir du lait récolté quotidiennement puis vendues sur les marchés locaux, à Ambert notamment.

À partir du **XX^e siècle**, les **fromageries remplacent peu à peu les jasseries** et les techniques de production s'améliorent pour assurer une meilleure qualité du produit. Dès 1938, un centre mobile d'expérimentation laitière et une société d'amélioration des produits laitiers du Massif central de Pierre-sur-Haute se sont constitués à Saint-Anthème pour améliorer la qualité du produit. En 1963, le Comité Interprofessionnel de la Fourme est créé dans le but d'obtenir l'**Appellation d'Origine Contrôlée***. Neuf ans plus tard, en 1972, c'est chose faite grâce au savoir-faire local transmis de génération en génération. Depuis 2006, la Fourme d'Ambert bénéficie d'une reconnaissance européenne en tant qu'**Appellation d'Origine Protégée***.

Une progression continue

En 1900 chaque ferme produit sa propre fourme. La première fromagerie ouvre ses portes à Viverols (Puy-de-Dôme). La production est alors estimée à 200 tonnes.

En 1942 on dénombre plusieurs centaines de producteurs fermiers. L'exode rural dû à la 2nde Guerre Mondiale ainsi que des conditions de production très difficiles entraînent le déclin de cette production.

Jusqu'en 1963, date à laquelle se crée le Comité Interprofessionnel de la Fourme de Pierre-sur-Haute en vue d'obtenir l'AOC, la production fermière laisse place à une production principalement laitière.

Le 22 mai 1972, le décret officialisant l'Appellation d'Origine Contrôlée pour la Fourme d'Ambert est publié. Le SIFAm (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert et de Montbrison) est alors créé. Il regroupe l'ensemble des producteurs et transformateurs. La production est de 2 000 tonnes par an.

En 1988, il est produit 3 500 tonnes de Fourme d'Ambert.



En 1995, création du concours « Les Délices à la Fourme d'Ambert » réservé exclusivement aux écoles hôtelières. Organisation des premières « Fourmofolies », 2 jours de festivités dédiées à la Fourme d'Ambert dans les rues d'Ambert.

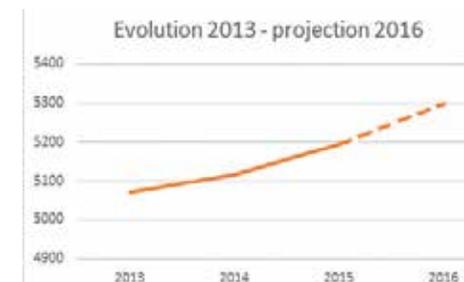
En 2000, la production annuelle se stabilise autour des 6 000 tonnes.

En 2002, les procédés de fabrication de la Fourme d'Ambert et de Montbrison, devenus différents au fil du temps, aboutissent à la séparation en 2 AOC distinctes.

En 2006, l'AOC Fourme d'Ambert devient l'AOP Fourme d'Ambert.

En 2012, un nouveau cahier des charges* est publié apportant de plus grandes précisions sur les règles de production du lait et ayant pour objectif de renforcer la place de l'herbe dans l'alimentation des vaches.

En 2015, l'AOP Fourme d'Ambert est le bleu AOP au lait de vache le plus consommé en France et se classe parmi les 10 premières AOP françaises au lait de vache grâce au travail sans relâche du SIFAm.



* Appellation d'Origine Contrôlée
** Appellation d'Origine Protégée

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Une zone d'APPELLATION EN MONTAGNE des contraintes et des avantages

De nos jours, l'AOP Fourme d'Ambert est produite en montagne, **entre 600 et 1 600 mètres d'altitude**, dans une zone correspondant à la **zone de montagne** du Puy-de-Dôme ainsi que sur 8 communes de la Loire et 5 cantons du Cantal autour de Saint-Flour.

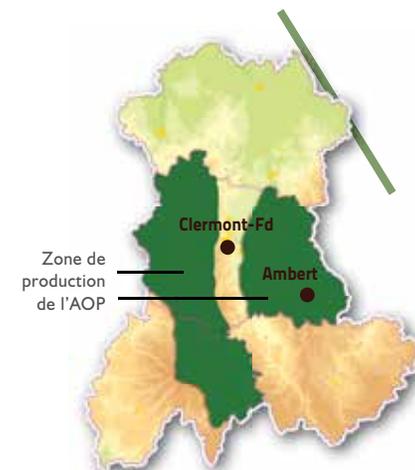
C'est toute la richesse et la biodiversité de ce terroir des hautes terres auvergnates qui confèrent à la Fourme d'Ambert toutes ses qualités organoleptiques.

Achillée millefeuille, thym serpolet, trèfle des Alpes, myrtille, genet pointu, gentiane jaune... autant de variétés florales qui, combinées à la microflore naturellement présente dans le lait et le savoir-faire des hommes de la filière, jouent un rôle très important dans la **diversité aromatique** de ce noble fromage.

Il est à noter que l'alimentation de la vache laitière a une **influence directe sur la texture et la saveur du fromage**, tout simplement parce que le lait produit par une vache est composé de molécules naturelles issues directement ou indirectement de son alimentation.

AMBERT, tout un patrimoine à découvrir !

Nichée entre Saint-Etienne et Clermont-Ferrand, la ville d'Ambert jouit d'une situation exceptionnelle, blottie entre les monts du Forez et du Livradois, au cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, le long de la vallée de la Dore. Berceau de la Fourme, Ambert est une escale incontournable pour les visiteurs de l'Auvergne.



Membre du réseau national « **Les plus beaux détours de France** » et « **Site Remarquable du Goût** », la ville possède un **patrimoine historique** particulièrement riche avec ses maisons à colombages et son église gothique Saint-Jean. Étape indispensable de la visite de la ville, la **mairie ronde d'Ambert**, seul édifice de ce genre en Europe, qui rappelle étrangement les formes de la Fourme d'Ambert...

Ambert est aussi **une ville de savoir-faire** : **La maison de la Fourme d'Ambert** vous expliquera tout sur l'histoire de l'AOP Fourme d'Ambert, l'industrie du papier s'y est fortement développée pendant tout le XV^e siècle et fournissait tous les pays d'Europe. **Le Moulin Richard de Bas**, ouvert au public, explique la fabrication du papier à cette époque. **L'industrie de la tresse** (fabrication de gaines et de câbles électriques) a également contribué à la renommée d'Ambert au niveau international.



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



L'HERBE : un élément fort de construction de la qualité des fromages

En Auvergne, traditionnellement, le savoir-faire en agriculture repose sur une **production laitière à l'herbe**. De nombreuses études ont d'ailleurs montré que cette tradition du pâturage à l'herbe engendre des **bénéfices environnementaux** mais a aussi un intérêt pour la **qualité** et le **goût des fromages**. Sans compter que cette tradition a une incidence directe sur les paysages de la zone d'appellation. En effet, le maintien des prairies (paysage dit ouvert) et des herbages en zone de montagne, caractéristique des paysages auvergnats, n'est possible que grâce à la présence de l'élevage et des vaches au pâturage.

Ce mode d'élevage « extensif »* garantit ainsi la **préservation des ressources naturelles** et de la **biodiversité de la zone**. Aussi, le nouveau cahier des charges de l'AOP Fourme d'Ambert prévoit une place prédominante de l'herbe dans l'alimentation des vaches.

Concrètement, cela se traduit par l'obligation de faire **pâtrer chaque vache au minimum 150 jours par an**.

Durant la période de l'année où les conditions météorologiques ne le permettent pas (il neige sur la zone 5 mois par an), les **vaches sont alimentées de fourrages provenant exclusivement de la zone d'appellation**.

Enfin, pour garantir une alimentation à base des fourrages de l'aire géographique de l'AOP Fourme d'Ambert et ainsi éviter que les éleveurs soient contraints d'acheter des céréales ailleurs par manque de production, le cahier des charges prévoit une quantité maximale de céréales par vache (1 800 kg par an).

En limitant les intrants dans la zone AOP et en garantissant un mode d'élevage « extensif », tous ces critères permettent d'empêcher « l'artificialisation » de la zone AOP et **renforcent les liens entre le fromage et son terroir**.

BON À SAVOIR !

Depuis plus de dix ans, les **recherches** du Pôle Fromager AOP Massif central ont permis d'obtenir des résultats solides montrant :

- **l'apport bénéfique de la part d'herbe** et du pâturage dans la ration des vaches laitières sur la qualité nutritionnelle et sensorielle des fromages,
- des teneurs de fromages enrichies en composés **d'intérêt nutritionnel**, par exemple les omégas 3 ou les caroténoïdes,
- une différenciation des fromages sur le plan sensoriel avec globalement une pâte plus jaune, un goût plus affirmé et une texture plus souple.

Ces résultats expliquent le choix fait par l'AOP Fourme d'Ambert de mettre l'herbe et le pâturage comme élément phare du cahier des charges.



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Un cahier des **CHARGES** strict et contrôlé, garant de la qualité de la Fourme d'Ambert

Le cahier des charges de l'AOP Fourme d'Ambert précise l'ensemble des règles de production de la zone de production à l'affinage du fromage en passant par les conditions d'alimentation des animaux.

Il est le garant de l'authenticité de l'AOP Fourme d'Ambert.

POUR LA PRODUCTION DE L'AOP FOURME D'AMBERT, le cahier des charges impose notamment :

- D'alimenter les vaches uniquement avec des fourrages de la zone AOP
- De proscrire l'utilisation d'OGM, huile de palme, colorants
- De faire pâturer les vaches au moins 150 jours
- De garantir l'**origine** et la **fraîcheur** du lait
- De respecter un processus de fabrication selon des techniques ancestrales : délais, températures, piquage, salage...
- De garantir la **traçabilité** du lait au fromage
- De concevoir la fabrication et l'affinage du fromage dans la zone d'appellation

Pour obtenir la mention valorisante « produit fermier », les producteurs fermiers doivent répondre à des critères supplémentaires :

- Transformer le lait issu uniquement de leur exploitation
- Fabriquer le fromage au sein même de leur exploitation



LE CONTRÔLE

Pour garantir aux consommateurs le respect du cahier des charges de l'AOP et la qualité organoleptique (goût, aspect, texture) du produit fini, tous les opérateurs (producteurs de lait, collecteurs, transformateurs et affineurs) sont contrôlés dans le cadre du **plan de contrôle** de l'AOP.

Chez les producteurs, le contrôle de l'AOP intervient à trois niveaux :

- L'autocontrôle est réalisé par les professionnels à des fréquences variables selon l'importance du point à contrôler,
- Le contrôle interne est réalisé sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion de l'AOP, le SIFAM,
- Le contrôle externe est assuré par un **organisme certificateur indépendant**, CERTIPAQ. Cet organisme s'assure du respect des conditions de production des opérateurs.

Pour chaque point à contrôler, il a été défini des sanctions allant de l'avertissement à l'exclusion de l'appellation.

L'objectif du SIFAM (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert) est d'accompagner les opérateurs vers le retour au respect du cahier des charges. Toutefois, en cas de problème grave ou de la non réalisation des actions correctives (ou plan de mise en conformité) l'opérateur pourra se voir retirer son habilitation. Par conséquent, il ne pourra plus produire du lait ou fabriquer de l'AOP Fourme d'Ambert.



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Du LAIT à LA FOURME D'AMBERT en 28 jours

Tous les jours, le lait de la traite du soir ajouté à celui du matin est transformé en fromage.

Pour obtenir le persillage* (le bleuissement) de la Fourme d'Ambert, le lait estensemencé avec un champignon, le *Penicillium Roqueforti* qui a besoin d'espaces et d'oxygène pour se développer.

La fabrication, qu'elle soit laitière ou fermière, comporte des étapes spécifiques nécessitant un réel savoir-faire fromager. Après la réception et les contrôles de la qualité du lait, le processus de fabrication peut commencer...

Le *Penicillium Roqueforti* :

Très fortement ancré dans le Massif central, le *Penicillium Roqueforti* est un champignon du seigle, céréale qui était abondamment cultivée en Auvergne. Il existe des centaines de souches de *Penicillium* ; dans le cas de la Fourme d'Ambert, des souches spécifiques ont été sélectionnées pour donner une pâte douce et onctueuse.

Les étapes de fabrication

1. La préparation du lait : ajout du *Penicillium Roqueforti* et de la présure*.

2. Le caillage* : le lait va alors coaguler grâce à l'action naturelle de la présure.

3. Le travail en cuve : durant 1 heure, le lait coagulé va être découpé et brassé e pour obtenir des grains « coiffés* », qui ressemblent à de petites billes. La « coiffe » est une fine pellicule qui va protéger le grain de caillé et permettre de maintenir des ouvertures entre les grains lors du moulage, ouvertures indispensables au développement du bleu. Les grains de caillé sont ensuite séparés du « petit-lait » (lactosérum*) pour être répartis dans des moules spécifiques permettant l'égouttage du fromage. La Fourme va alors se former...

4. L'égouttage : il se fait dans une salle plus chaude avec de nombreux retournements des fromages durant 24 à 48 heures (les fromages ne sont pas pressés pour y préserver les ouvertures).

5. Le salage : il est réalisé au sel sec ou en saumure.

6. Le piquage : à compter du 4^{ème} jour après emprésurage, l'étape du piquage va permettre de créer des cheminées d'aération à l'aide de longues aiguilles pour favoriser le développement du bleu.

7. L'affinage : départ des fourmes pour les caves d'affinage. C'est tout l'art du maître affineur qui va alors permettre aux fourmes de libérer leurs arômes. La gestion de la température et de l'humidité de la cave est déterminante et nécessite un savoir-faire et une maîtrise technique très pointue pour garantir une qualité sans faille. Tout au long de l'affinage, les fourmes seront retournées pour leur permettre de garder leurs formes et frottées afin de favoriser le développement du *Penicillium Roqueforti* sur la surface du fromage nécessaire à la formation de la croûte. Ce n'est qu'au sortir de la cave d'affinage, à compter du 28^{ème} jour, que le fromage pourra prendre le nom de Fourme d'Ambert.



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Une filière **AOP** en plein essor...

Il y a 15 ans l'AOP Fourme d'Ambert ne comptait plus dans ses rangs de producteurs fermiers, du fait de sa production fermière très compliquée. Preuve de son dynamisme, aujourd'hui, l'AOP peut compter sur 4 producteurs fermiers et 7 fromageries transformant le lait de 1 100 producteurs de lait. Une nouvelle fromagerie vient d'ailleurs de rentrer dans l'appellation. Tous ces acteurs participent activement à la vie et au développement économique de l'AOP et de tout un territoire en maintenant des emplois dans des zones enclavées et rudes.

LES PRODUCTEURS FERMIERES

L'AOP Fourme d'Ambert est l'un des fromages les plus complexes à produire. Pour obtenir cette forme harmonieuse et ce persillage bien équilibré, il faut maîtriser de grandes techniques fromagères, issues d'un savoir-faire ancestral. C'est la raison pour laquelle, l'AOP auvergnate ne compte que très peu de producteurs fermiers dans ces rangs.

Les Croix de Chazelles / www.vergnolfreres.fr

Dominique Vergnol et ses frères ont longtemps été les seuls producteurs fermiers de Fourme d'Ambert. Installés en GAEC à Avèze, ils produisent depuis plus de 15 ans cette AOP auvergnate en s'appuyant sur un savoir-faire ancestral transmis depuis la fin du XIX^e siècle par leur arrière-grand-père.

La Ferme des Supeyres / www.supeyres.fr

C'est dans le petit hameau de Valcivière au cœur des Hautes-Chaumes du Forez, à 1 100 mètres d'altitude, qu'Antoine de Boismenu avec la complicité de son frère produit près de 1 000 fourmes par an depuis 2007.

Ferme Geneste

Pascal et Patrice, les deux frères, perpétuent au pied du château de Mauzun au cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, la tradition agricole familiale. L'installation des 2 frères a largement contribué à l'évolution de cette exploitation, créée il y a plus de 100 ans, grâce à la valorisation de leur production (viandes et fromages).

L'ambertoise

Derniers arrivés dans la production fermière de l'AOP Fourme d'Ambert, Gwenaëlle et Julien Rodary ! Installé en GAEC à Ambert, berceau de l'appellation, ce jeune couple de trentenaires est venu rejoindre les rangs de l'AOP depuis le 1^{er} janvier 2015.

LES FROMAGERIES

Laiterie Garmy / www.laiterie-garmy.com

Située à Pont-Astier à quelques encablures d'Ambert, cette fromagerie est une petite entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de fromages du terroir dont l'AOP Fourme d'Ambert. Créée en 1922 par Antoine, le grand-père, l'entreprise est de nos jours dirigée par Alain, son petit-fils.

Laiterie de la Montagne Paul Dischamp / www.dischamp.com

Historiquement cette société créée en 1911 par Jean Dischamp était spécialisée dans la production, l'affinage et la commercialisation de l'AOP Saint-Nectaire. Reprise par son fils unique, Paul, la Laiterie de la Montagne s'est développée année après année pour produire de nombreux fromages dont une part importante en AOP Fourme d'Ambert.

Les Fromageries Occitanes / www.les-fromageries-occitanes.fr

Filiale du Groupe coopératif laitier Sodiaal, Les Fromageries Occitanes est une entreprise spécialisée dans les productions fromagères d'Occitanie et d'Auvergne. Elle transforme le lait de ses producteurs-coopérateurs en AOP Fourme d'Ambert à St Flour, dans le Cantal.

Société Fromagère du Livradois / www.societe-fromagere-du-livradois.com

Entreprise familiale depuis 3 générations, la Société Fromagère du Livradois a été créée en 1949 à Fournols au cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez. Elle perpétue la fabrication traditionnelle laitière et fermière de nombreux fromages auvergnats dont l'AOP Fourme d'Ambert, basée sur la qualité du lait, des procédés de fabrication immuables et une qualité d'affinage exceptionnelle.

Société Fromagère de St Bonnet

Créée par Jean RIZAND en 1913, la petite fromagerie installée de Saint Bonnet le Coureau (Loire) s'est progressivement agrandie pour transformer près de 15 000 litres de lait quotidiennement dès 1979. Aujourd'hui, elle demeure un acteur incontournable de la production et vente d'AOP Fourme d'Ambert !

Société Laitière de Laqueuille* / www.fromage-laqueuille.fr

Société d'intérêt collectif agricole (SICA), la Société Laitière de Laqueuille compte de nombreux agriculteurs locaux dans son capital. Depuis plus de 60 ans elle a pour vocation d'offrir aux consommateurs des fromages de caractère pour que survive la tradition. Au sein de cette fromagerie, la Fourme d'Ambert se décline au lait pasteurisé, au lait cru et en Bio.

Entreprise Laitière de Sauvain / www.fourme-tarit.fr

Nichée au cœur des monts du Forez, l'Entreprise Laitière de Sauvain (E.L.S.) fabrique selon un savoir-faire ancestral la Fourme depuis 1931 et s'est spécialisée dans la production de pâtes persillées, de pâtes molles et autres tomes de montagne. Elle produit chaque année 400 tonnes de fromages pour 4,8 millions de litres de lait collectés annuellement. Depuis mars 2015, elle s'est lancée dans la fabrication de l'AOP Fourme d'Ambert. Une nouvelle aventure à suivre...

ACTRICES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE !

Soucieuses de l'environnement mais consommatrices d'énergie indispensable pour les différentes étapes de la transformation fromagère, les fromageries de la filière se mettent au vert ! 60 % des volumes sont fabriqués avec des fromageries vertes (chaudière bois). La nécessité de produire toujours plus de vapeur combinée à une hausse des énergies fossiles, ont incité ces fromageries à remplacer leurs anciennes chaufferies vapeur par des chaufferies bois dernière génération. Peu émettrice de CO², ce projet ouvre la voie d'un mouvement grandissant des fromagers de l'AOP vers les énergies renouvelables. Consommant des milliers de tonnes de bois d'origine forestière par an, ces installations contribuent par ailleurs à la valorisation de la filière bois du territoire et sont sources d'emplois dans la région Auvergne, que ce soit au sein des fromageries et dans la filière bois.

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



L'AOP Fourme **d'AMBERT** complice d'une cuisine créative

La Fourme d'Ambert est un fromage unique en son genre de par sa **forme** et sa **douceur parfumée**. C'est cette douceur qui lui permet de s'accommoder à tous les moments du repas et s'adapter dans de nombreuses recettes. En effet, il est tout à fait possible de **la chauffer**, **la mélanger** sans écraser les autres produits grâce à son goût de bleu subtil. **Crémeuse** à souhait, elle est également parfaite pour lier toutes sortes de sauce et se révéler dans une soupe ou un velouté. Enfin, elle **se gratine** très bien et permet de mettre un peu de fantaisie dans toutes sortes de gratins.

Preuve en est, traditionnellement servie en fin de repas sur le plateau de fromages, la Fourme d'Ambert inspire de plus en plus de chefs cuisiniers qui n'hésitent pas à laisser parler leur créativité pour proposer des recettes surprenantes.

Millefeuille, Clafoutis, crumble, nougat, carpaccio, cromesquis, risotto, soufflé, raviole, panna cotta... autant de préparations culinaires sucrées ou salées dans lesquelles la Fourme peut exprimer tous ses arômes.

L'AOP Fourme d'Ambert est incontestablement **le fromage qui se cuisine le mieux !**

Retrouvez toutes les recettes de chefs et bien d'autres encore sublimant l'AOP Fourme d'Ambert sur : www.fourme-ambert.com
ou sur Facebook : www.facebook.com/FourmeAmbert

Les chefs et l'AOP Fourme d'Ambert, une histoire sans fin

Depuis quelques années, l'AOP Fourme d'Ambert a entrepris un délicieux voyage des saveurs à travers la France avec à chaque fois de prestigieuses étapes gastronomiques, que ce soit dans des brasseries, bistrots, restaurants gastronomiques... À Nice, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Lyon, Grenoble, Lille, Clermont-Ferrand et bien d'autres, de nombreux chefs ont fait le choix d'associer leur nom à l'AOP Fourme d'Ambert pour proposer des recettes savoureuses et uniques qui font la part belle à l'inventivité.

L'AOP Fourme d'Ambert continue ainsi de descendre de son plateau pour dresser la table à tous ces trublions du goût, leur permettre de laisser libre cours à leur imagination, tout en accordant sa saveur et son onctuosité à leurs créations !

Les chefs et l'AOP Fourme d'Ambert...

Auvergne-Rhône-Alpes

Dimitri AUDIN (63)
Sébastien BOUILLET (69)
Laurent BOUVIER (69)
Jérôme BRU (63)
Olivier CANAL (69)
Benjamin CATTAN (63)
Thierry CHELLE (63)
Agnès CHOTIN (38)
Yannick DECELLE (69)
Maxime DUJARDIN (69)
Jean-François FAFOURNOUX (63)
Christophe FOULQUIER (69)
Julien GAUTIER (69)
William JACQUIER (69)
Anthony KERAVEC (69)
Géraldine LAUBRIERES (63)
Christian LAVault (69)
Julien LE GUILLOU (69)
Christian LHERM (69)
Gilles MAISONNAVE (69)
Régis MARCON (43)
Christophe MARGUIN (01)
Jean-Jacques NOGUIER (74)
Florence PERIER (69)
Anne-Sophie PIC (26)
Jean-Paul PIGNOL (69)

Jean-Marc POURCHER (63)
Rodolphe REGNAULD (69)
Fabrice ROCHE (69)
Christian TETEDOIE (69)
Alex TOURNADRE (69)
Arai TSUYOSHI (69)

Île de France

Pascal BARBOT (75)

Occitanie

Yannick DELPECH (31)
Valérie SABATINO (34)

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Gilles BALLESTRA (06)
Didier BERBIER (06)
Jilali BERREKAMA (06)
Chiara BIANCHI (06)
Frédéric CHARLET (13)
Marc CHEVALIER (06)
Hung DO (13)
David FAURE (06)
Frédéric GALLAND (06)
Aurélien HATCHIGUIAN (13)
Delphine JULLIEN (84)
Christophe LOUCHE (06)
José ORSINI (06)
Sylvain ROBERT (13)

Luc SALSEDO (06)
Roland SCHEMBRI (13)
Gilles STIGHEZZA (06)
Gérald THOMAS (06)
Ludovic TURAC (13)

Nouvelle Aquitaine

Nicolas MAGIE (33)
Stéphane POULIN (64)

Pays de la Loire

Jean-Charles BATARD (44)
Emmanuel BIGLIARDI (44)
Patrick GIRAUX (44)
Eric GUERIN (44)
Alexandre HARDY (44)
Jérôme PONCHELLE (44)
Sébastien THEBAUD (44)

Hauts de France

Benjamin BAJEUX (59)
Benjamin DELPIERRE (62)
Nicolas GAUTIER (59)
Jean-Luc GERMOND (59)
Nicolas RUCHETON (59)
Yorann VANDRIESSCHE (59)

Les + de l'AOP !

- sa douceur
- son côté fondant et liant
- sa tenue à la découpe
- son aptitude à gratiner

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



L'ART et la MANIÈRE

de consommer la Fourme d'Ambert

Comment la présenter et la découper ?

Elle peut être servie debout, il convient de découper la Fourme d'Ambert en lamelles. De la façon dont on coupe la Fourme, le goût peut être différent !

Achetée entière ou en demi-fourme, il conviendra alors de la présenter en fromage unique sur un plateau, accompagnée de quelques fruits frais (poires, figues, raisins...) en dégustation.

Une Fourme « s'aplate »

La découpe d'une Fourme d'Ambert obéit à un geste précis : elle est coupée en commençant par le sommet, en un mouvement circulaire. L'entame de la tranche est réalisée en biseau pour avoir une découpe en forme de vague. Par ce mouvement, la fourme va rapetisser petit à petit : on « l'aplate ».

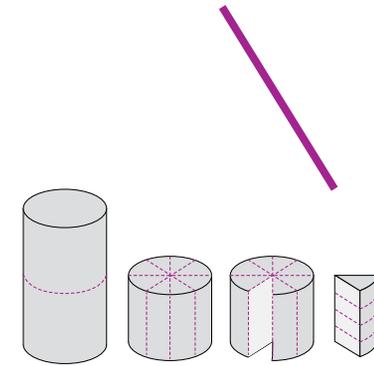
Un couteau a été spécialement créé par une coutellerie thernoise permettant de recréer ce geste ancestral..

Découvrez la vidéo de démonstration pour aplater en flashant ce code :



Comment la conserver ?

L'idéal serait de la conserver dans une cave pour qu'elle garde son humidité et toutes ses qualités organoleptiques. À défaut, conservez la Fourme dans le bas du réfrigérateur, dans le bac à légumes, qui est la partie la moins froide et la plus humide en la laissant dans son papier d'origine. Et s'il y a des légumes c'est encore mieux pour maintenir un bon taux d'humidité et éviter au fromage de se dessécher.



Suggestion de plateau de fromages

Pour un plateau complet des plus harmonieux, associez la Fourme d'Ambert avec d'autres fromages AOP de sa région : que ce soit le Saint-Nectaire, le Cantal, le Salers ou encore le Bleu d'Auvergne à la saveur plus corsée. Un véritable plateau de région !

Comment la déguster ?

Côté pains, elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement passé au grill.

Côté vins, les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraichissante l'accompagneront divinement bien (Côtes d'Auvergne) mais les vins plus moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de Frontignan sauront parfaitement libérer tous ses arômes.

Côté fruits, n'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes...) et frais (figues, framboises, cerises et même banane !) ou des chutneys de mangue.



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Les rendez-vous incontournables !

LES FOURMOFOLIES

Tous les ans durant le premier week-end d'août, le SIFAm, la Ville d'Ambert et l'Union des Commerçants organisent les Fourmofolies.

Deux jours de festivités placées sous le signe de la convivialité, de la gastronomie, de la découverte du pays d'Ambert qui portent haut les couleurs de l'AOP Fourme d'Ambert. Pour l'occasion, la ville d'Ambert devient un grand marché de produits du terroir avec 80 exposants venus de toute la France et des rues qui s'animent au rythme des concerts, parades et autres animations festives !

À travers des dégustations, des démonstrations de sa fabrication, des conseils de consommation et des présentations de recettes faciles et rapides, tout est mis en œuvre pour célébrer sous toutes ses formes le plus doux des fromages bleus !

HAPPY FOURME

Depuis maintenant 4 ans, l'AOP Fourme d'Ambert descend de son plateau pour entamer un tour de France des saveurs avec un concept festif et original imaginé par les professionnels de la filière : Happy Fourme ! En investissant les places des plus grandes villes françaises, le temps d'une journée, Happy Fourme a pour vocation de montrer au plus grand nombre que l'onctuosité et le parfum de la 9^e AOP fromagère au lait de vache fait des merveilles en cuisine et s'accommode parfaitement dans de nombreuses recettes.

Dégustations gratuites, démonstrations par des chefs locaux, initiations à la cuisine, démonstration en direct de la fabrication et concerts viennent rythmer cette journée des plus festives. Pour la tournée 2016, ce sont 4 villes emblématiques, Lille, Lyon, Nantes et Marseille qui vibreront au rythme de l'AOP Fourme d'Ambert.



Sur la route des fromages !

Et pour prolonger la découverte de l'AOP Fourme d'Ambert, exploitations et fromageries ouvrent leurs portes tout au long de l'année, pour partager savoir-faire et passion.

Au cœur de la zone d'appellation entre Parc des Volcans d'Auvergne et Parc Livradois-Forez, familles en vacances ou amis en balade sont invités à découvrir les secrets de fabrication et échanger avec des producteurs passionnés.

8 ÉTAPES FOURME D'AMBERT SUR LA ROUTE DES FROMAGES AOP D'Auvergne :

4 producteurs fermiers

- Ferme des Supeyres à Valcivières
- Ferme Geneste à Bongheat
- L'Ambertoise à Ambert
- Les Croix de Chazelles à Aveze

2 fromageries

- Laiterie Garmy à Orleat
- Société Laitière de Laqueuille à Laqueuille-Gare

2 musées

- La Maison de la Fourme d'Ambert et des Fromages à Ambert
- La Maison des Fromages à Egliseneuve d'Entraigues

En suivant les panneaux indicateurs « Route des Fromages », l'occasion sera donnée de découvrir les sites naturels, le patrimoine, les villages et la gastronomie auvergnate associés à chacune de ses étapes...

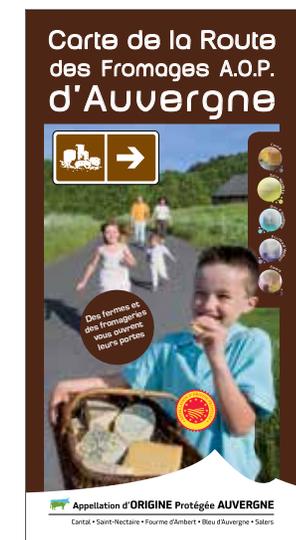
Un parcours ludique et convivial sans point de départ ni d'arrivée !

Retrouvez toutes les infos sur la route des fromages sur :

www.fromages-aop-auvergne.com/-Route-des-Fromages-

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



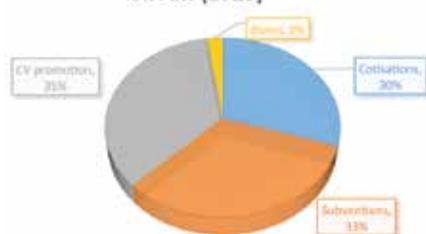
Le SIFAm, un syndicat mobilisé pour un produit de terroir vivant

La filière AOP Fourme d'Ambert est gérée par un Organisme de Défense et de Gestion (ODG*) : Le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAm*). Il regroupe l'ensemble des professionnels qui interviennent dans la production, de l'éleveur à l'affineur, en passant par le transformateur... Il est notamment le garant du respect du cahier des charges.

Créé en 1972 dès l'obtention de l'AOP, le syndicat fonctionne sous la forme d'une **association loi 1901** sur les missions suivantes :

- regrouper l'ensemble des opérateurs impliqués dans les cahiers des charges de l'Appellation,
- garantir un fonctionnement démocratique,
- garantir la représentativité de tous les acteurs de l'Appellation (producteurs, collecteurs, transformateurs et affineurs),
- répondre aux missions prévues par la Loi.

ORIGINE DES RESSOURCES DU SIFAM (2015)



Le Conseil d'Administration est composé de 12 membres et de 2 suppléants parmi les producteurs (de lait et fermiers), collecteurs, transformateurs et affineurs coopératifs et privés.

En participant activement à de nombreuses manifestations dans toute la France, le SIFAm défend la qualité du produit, soutient sans relâche la production de l'AOP Fourme d'Ambert et assure sa promotion en France comme à l'étranger.

PETIT LEXIQUE DE L'AOP FOURME D'AMBERT

AOC : ou Appellation d'Origine Contrôlée identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle va progressivement être remplacée par l'AOP européenne (créée en 1992) pour élargir sa protection.

AOP : ou Appellation d'Origine Protégée est l'un des 4 labels (AOP, IGP, STG, Agriculture Biologique) de l'origine et de la qualité reconnus par la France et l'Europe. Ces 3 lettres de noblesses sont garantes d'un produit qui est issu d'une région géographique, d'un pays et dont la qualité est due principalement aux caractéristiques du milieu du fait de facteurs naturels ou humains.

Aplater : La découpe d'une Fourme d'Ambert obéit à un geste précis : elle est coupée en commençant par le sommet, en un mouvement circulaire. L'entame de la tranche est réalisée en biseau pour avoir une découpe en forme de vague. Par ce mouvement, la fourme va rapetisser petit à petit : on « l'aplate ».

Arvernes : Les Arvernes sont l'un des 54 peuples gaulois présents en Gaule du VIIe au Ier siècle av. J.-C.. Ils vivaient dans la région Auvergne qui a conservé leur nom. Le plus célèbre arverne de l'histoire est Vercingétorix qui fut l'adversaire le plus acharné de Jules César lors de sa conquête de la Gaule.

Cahier des charges : Les conditions de production de la Fourme d'Ambert sont fixées dans un cahier des charges. Ces règles de production garantissent le lien du produit au terroir et préservent les techniques ancestrales de fabrication. Les conditions de production sont établies entre l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'AOP et le comité national des AOP et des produits agro-alimentaires de l'INAO.

Caillage : Coagulation du lait grâce à l'action de la présure.

Coiffer le grain de caillé : Le Pénicillium à l'origine du bleu des fromages a besoin d'espace pour se développer. Le brassage du lait dans la cuve va entraîner la transformation des cubes de caillé en « billes » entourées d'une très fine pellicule protectrice : la Coiffe. Grâce à cette coiffe, les grains ne vont pas complètement se souder entre eux lors du moulage, on aura alors des petites cavités entre les grains. C'est un peu comme quand on place des billes dans un pot.

Élevage extensif : L'élevage extensif est celui qui se fait dans la nature où les animaux se déplacent librement dans les pâturages. Praticé généralement sur de vastes étendues, il se caractérise par des rendements à l'hectare relativement faibles. Il s'oppose à l'élevage intensif.

Estives : Généralement située au-dessus de la zone d'habitat permanent, l'estive est une surface toujours en herbe constituée d'une unité pastorale qui peut être plus ou moins vaste et d'un seul tenant. L'estive est utilisée de mai à octobre

environ, pour le pâturage des animaux. Durant cette période, les vaches ne rentrent pas à la ferme tous les soirs.

Jasserie : Les « Jasseries » étaient les habitations traditionnelles des monts du Forez. Lieu d'habitation, mais aussi étable et fromagerie. Elles sont intimement liées à la Fourme d'Ambert. Exposées à l'abri du vent, les jasseries sont situées sur le pourtour de la montagne, à proximité des lisières forestières et des sources. Elles comprennent le fenil, l'étable et une partie habitable où se fabriquent la fourme. L'étable et le logis sont séparés par une cloison en bois ; les vaches dorment sur un plancher. Le fenil (ou grenier) occupe le niveau supérieur, sous le toit.

INAO : L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif. Il agit activement dans la mise en place et les procédures de contrôle des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en France. Il s'agit d'un organisme placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF).

Lactosérum : ou petit-lait est la partie liquide issue de la coagulation du lait. Le lactosérum est un liquide jaun-verdâtre, composé d'environ 94 % d'eau, de sucre (le lactose), de protéines et de très peu de matières grasses.

ODG : Organisme de Défense et Gestion, c'est l'organisation collective chargée de la défense et de la gestion d'un produit sous signe officiel d'identification et de qualité. Il doit être reconnu par l'INAO.

Persillé : Terme utilisé pour désigner les fromages présentant des moisissures vertes. Pour obtenir le persillage (le bleuissement) de la Fourme d'Ambert, le lait estensemencé avec un champignon, le Penicillium Roqueforti.

Pierres dimales : Pierres situés sur les frontons des églises et taillées à l'effigie des produits du terroir de l'époque : saucissons, jambon, oeufs, fourmes...

Pierre-sur-Haute : Point culminant des monts du Forez, dans le Massif central. À l'époque Gallo-Romaine la légende les druides célébraient leur culte à cet endroit.

Présure : Animale pour la Fourme d'Ambert, la présure est l'enzyme qui permet aux veaux de digérer le lait. Cette action va permettre le caillage.

SIFAm : Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert. Le SIFAm est le nom de l'ODG.

Terroir : Espace géographique défini à partir d'une communauté humaine ayant construit un ensemble de traits culturels, de savoirs et de pratiques fondés sur des interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains.

AOP
**FOURME
D'AMBERT**

La douceur créative



Conception : www.qiplussest.com - Crédits photos : Ludovic Combe - Victoria Pulido - Luc Olivier, Pierre Soissons, AFA

www.fourme-ambert.com
www.facebook.com/FourmeAmbert



Contacts Presse

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87

anne-cecile.runavot@qiplussest.com

Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86

marc.chaumeix@qiplussest.com

savoir-faire +
saveurs +
douceur +
Inspiration +

