

AOP

FOURME D'AMBERT



PETIT LIVRET À L'USAGE DES CRÉMIERS-FROMAGERS

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative

Le plus doux des fromages bleus

Fleuron gastronomique français, l'AOP Fourme d'Ambert est produite à partir du lait de vaches. Ce fromage à pâte persillée séduit les papilles par sa douceur.

Une histoire légendaire

Des druides gaulois qui l'utilisaient pour célébrer leur culte ou encore des Arvernes qui en mangeaient lors de la bataille de Gergovie, l'origine de l'AOP Fourme d'Ambert est étroitement liée à l'histoire de son territoire.

Un territoire d'exception

L'AOP Fourme d'Ambert est produite en Auvergne, en zone de moyenne montagne, entre 600 et 1 600 mètres d'altitude. La richesse et la biodiversité naturelles de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat.



Carte d'identité

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



EN VIDÉO :
Les secrets de l'AOP Fourme d'Ambert

AOP FOURME D'AMBERT

Une appellation d'origine protégée

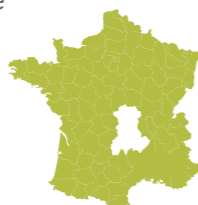
Grâce à un savoir-faire local transmis de génération en génération, la Fourme d'Ambert obtient en 1972 l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). En 2006, cette reconnaissance devient européenne avec l'acquisition de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

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 ferme

Le cahier des charges, garant de la qualité

- Alimenter les vaches uniquement avec des fourrages de la zone AOP
- Proscrire l'utilisation d'OGM, d'huile de palme et de colorants
- Faire pâturer les vaches au moins 150 jours
- Garantir l'origine et la fraîcheur du lait
- Respecter un processus de fabrication : délais, températures, piquage, salage...
- Garantir la traçabilité du lait au fromage
- Fabriquer et affiner le fromage sur la zone d'appellation



Zone de production :
AOP Fourme d'Ambert



920
producteurs
de lait



6
fromageries



9
producteurs
fermiers



+400
emplois dans
les fromageries



EN VIDÉO :
Noémie, productrice de lait
dans le Livradois-Forez



EN VIDÉO :
Jean-Pierre, responsable de la relation
producteurs dans une laiterie

AOP FOURME D'AMBERT

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.



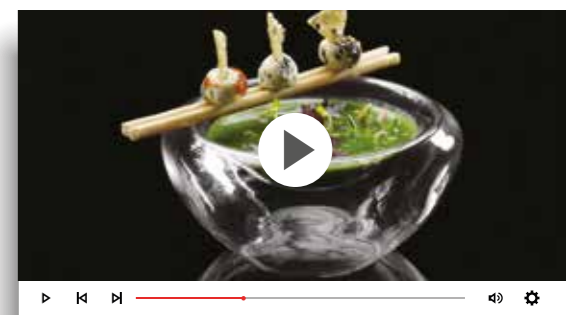
Côté vins

Les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraîchissante l'accompagneront divinement bien (AOC 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 du chutney de mangue.



EN VIDÉO :
Benjamin travaille
l'AOP Fourme d'Ambert toute l'année



Conservation

Voici quelques règles à respecter pour assurer une bonne conservation du plus doux des fromages bleus.

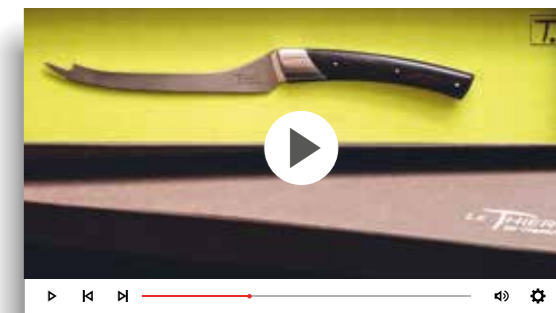
La Fourme d'Ambert aime le froid : le froid (inférieur à 6 °C) est la meilleure des solutions pour conserver au mieux les bleus. À une température inférieure à 6°C, le Penicillium ne grandira plus, par contre il continuera à faire évoluer la pâte et le goût du fromage.

La Fourme d'Ambert a besoin d'oxygène

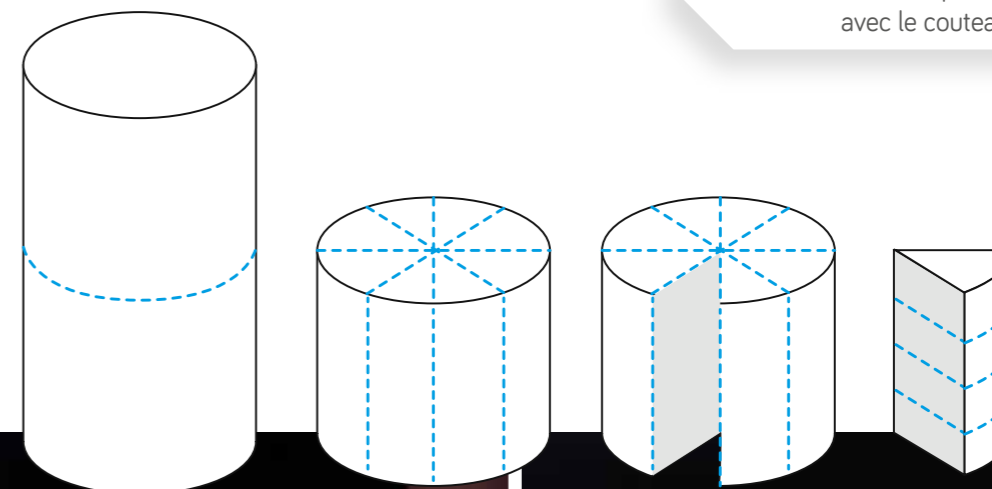
Le froid a l'inconvénient de sécher le fromage, il faut donc les protéger, mais attention l'emballage doit laisser passer de l'air. Pour garder le fromage en entier, il faut conserver les feuilles d'aluminium qui protègent vos fromages à la livraison. Un emballage sous cellophane est à proscrire ou uniquement pour des portions de petites tailles.

DÉCOUPE À L'AUVERGNATE

Cette découpe dite « à l'auvergnate » permet de vendre la totalité de la Fourme, sans perdre les talons.



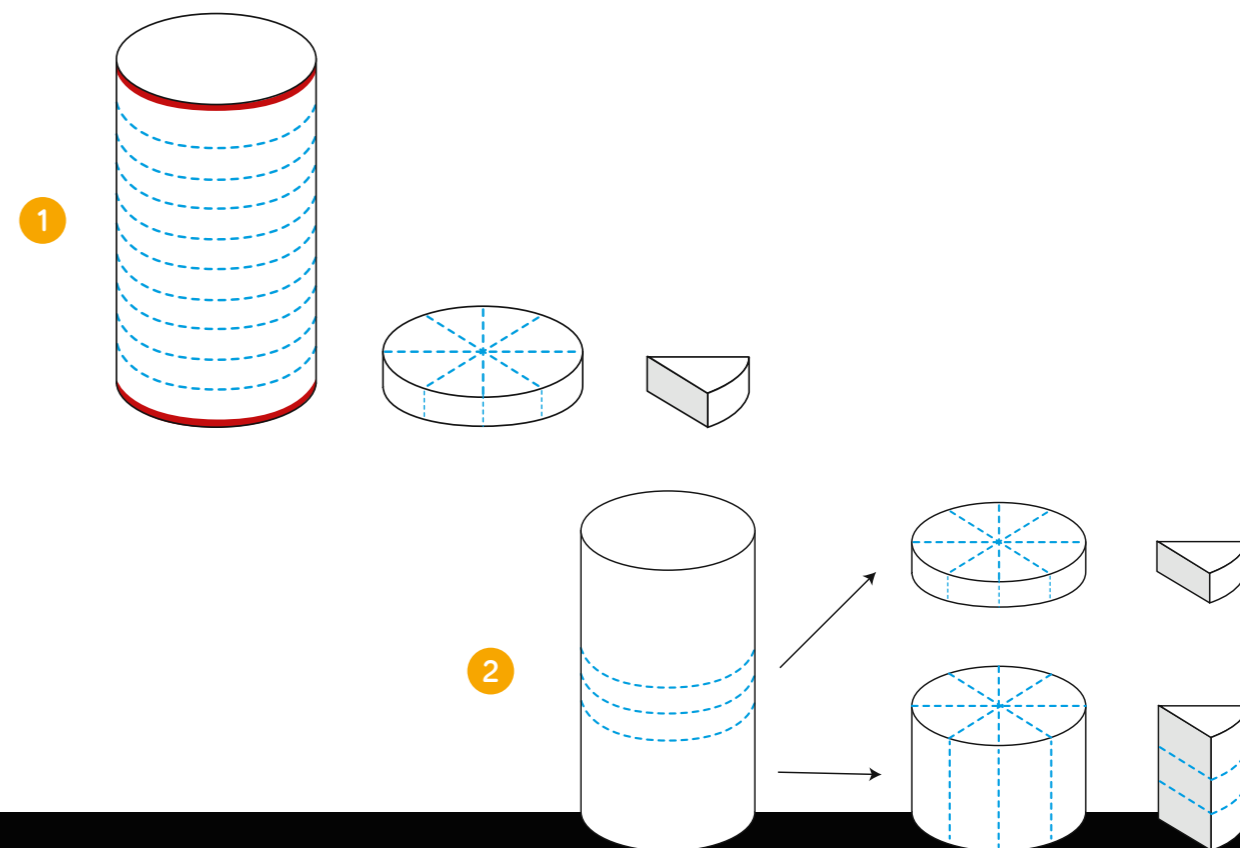
EN VIDÉO :
En savoir plus sur la découpe
avec le couteau Chambriard

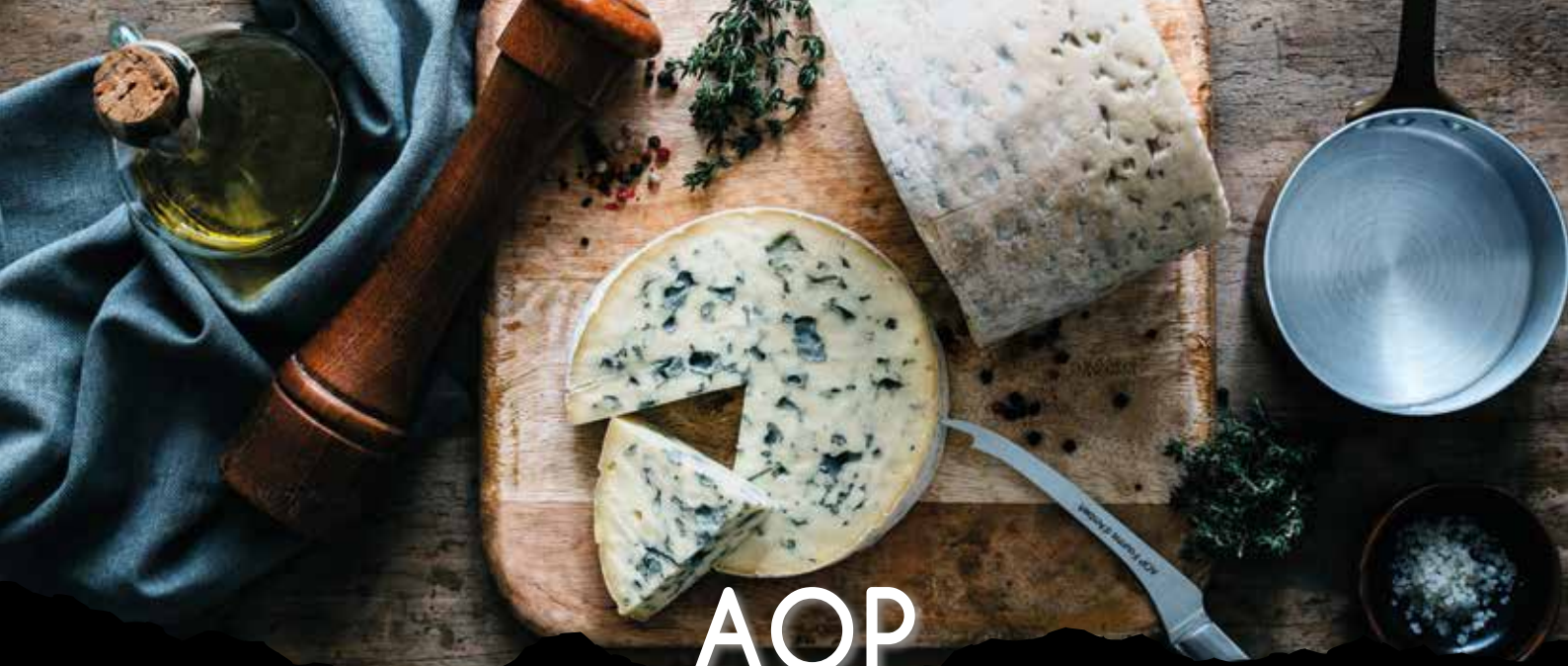


DÉCOUPE

EN RONDELLE

Cette découpe dite « en rondelle » est idéale pour le consommateur pour qui ladécoupe à la maison est facilitée. Cependant, les deux talons ne sont pas vendables (en rouge sur le schéma 1). Une alternative est de proposer 1 ou 2 rondelles (200 gr) au cœur du fromage puis de couper le reste à l'Auvergnate (schéma 2).





AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative

Retrouvez toutes nos recettes sur :
fourme-ambert.com

  **FourmeAmbert**

