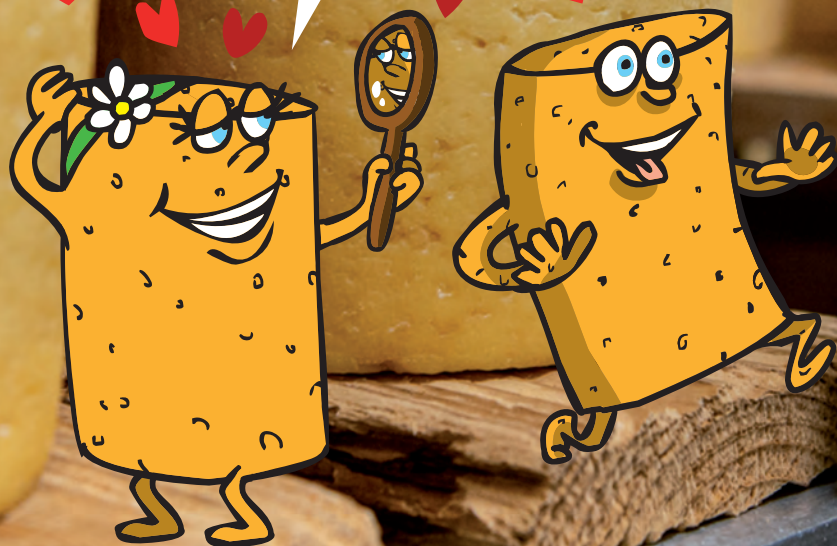


À la rencontre de La Fourme de Montbrison



Mi'poir,
mon beau mi'poir,
dis-moi qui est
la plus belle?!



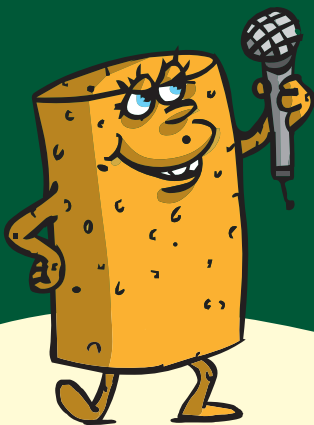
Ouvre vite!
Et découvre tous
les secrets qui
font notre grand
succès!



La Fourme de Montbrison, vous allez l'aimer tout de suite !

ÉDITO

Ce livret pédagogique va vous permettre de partir à la découverte de la FOURME DE MONTBRISON. Son histoire, son présent, son cahier des charges, son territoire et bien d'autres notions y sont décrites. Nous l'avons voulu ludique, pédagogique et adapté aux petits comme aux plus grands désireux de connaître notre FOURME DE MONTBRISON. Nous espérons que vous passerez un agréable moment à le feuilleter et le compléter ; ainsi la FOURME DE MONTBRISON n'aura plus de secret pour vous sauf, peut-être, son parfum et son goût. Aussi, rien de plus facile, il vous suffit de la demander à votre crémier fromager.



Hubert DUBIEN

Président du Syndicat
de la Fourme de Montbrison



**La Fourme de Montbrison,
ce n'est pas n'importe quelle Fourme !**

Sachez que le terme « fourme » est ainsi bien trop général pour notre fromage au manteau orangé ! **C'est mieux de dire Fourme de Montbrison**, car après tout c'est son nom ! Depuis 1972 existait une reconnaissance AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Fourme d'Ambert ou de Montbrison, les fourmes étaient regroupées. En 2002, le Comité National des Produits Laitiers a reconnu une identité propre à la Fourme de Montbrison. Nous la nommons AOP depuis 2009.

La Fourme de Montbrison à la loupe !

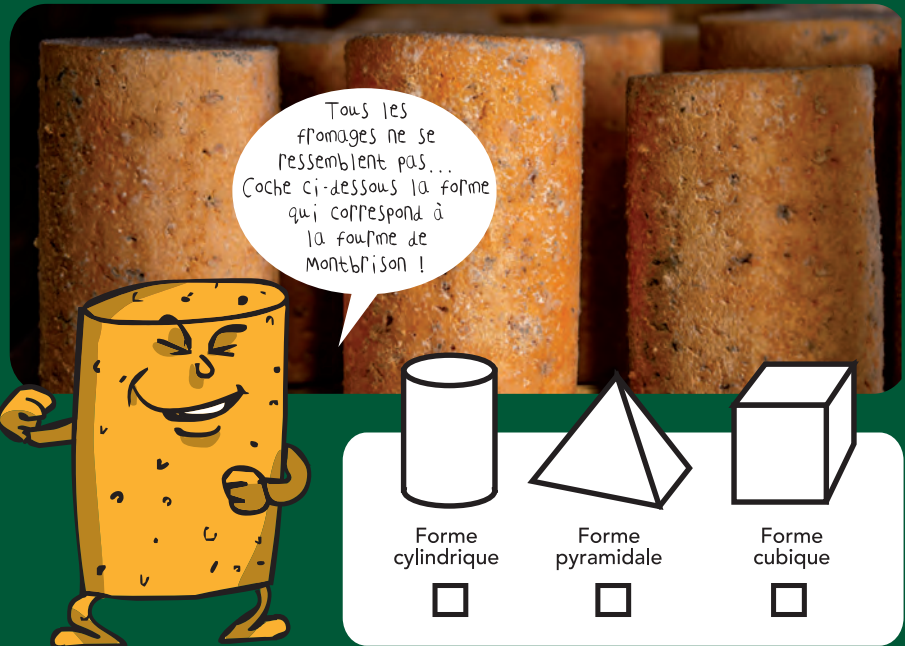
Le mot « fourme » vient du **réceptacle** qui contenait le caillé, « **forma** » en latin qui avait une **forme cylindrique**.

La Fourme de Montbrison a pris tout naturellement le nom de la ville où se déroulait le marché sur lequel elle était vendue et où **les fourmières** proposaient leur production.

Sa couleur et son goût si particuliers

À la sortie des caves, la Fourme de Montbrison présente une belle **croûte orangée**. Sèche et finement rugueuse, elle renferme une pâte jaune, souple et parfumée, discrètement persillée de bleu...

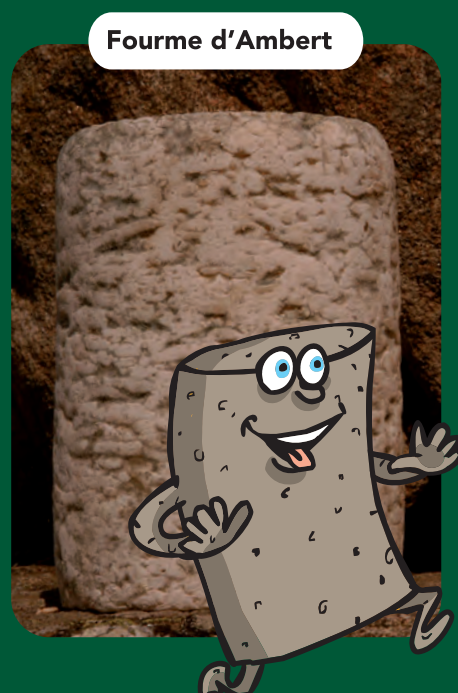
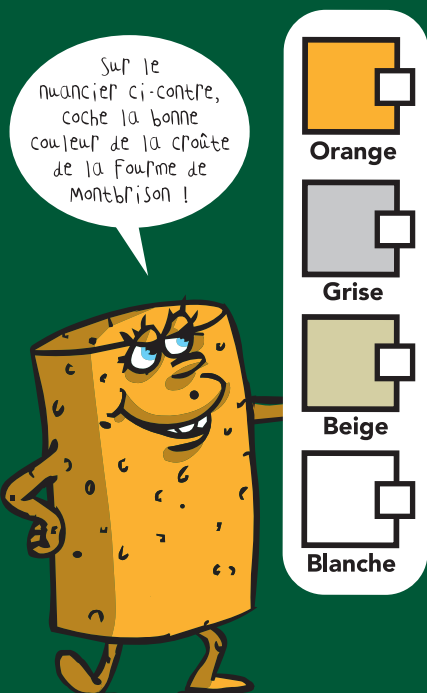
Le goût de la Fourme de Montbrison est avant tout reconnaissable par sa douceur. Fabriquée avec le lait de vache issu des pâturages du Haut Forez, longuement affinée au cœur de la montagne, elle en reflète les reliefs et les parfums des prairies où se développe une grande variété du monde vivant.



Différences entre la Fourme de Montbrison et la Fourme d'Ambert

Elles sont différentes en bien des points. Par leur aspect, leur technique de fabrication (salage et égouttage) et dans leur goût. La Fourme d'Ambert a un égouttage réduit. Le salage peut être effectué dans un bain de saumure ou par application de gros sel en surface. La Fourme de Montbrison, elle,

subit un pré égouttage, broyage et salage dans la masse du caillé. La Fourme d'Ambert a une croûte grise alors que la Fourme de Montbrison a une croûte orangée due à son égouttage sur chéneaux en bois de résineux.



La Fourme de Montbrison, ne se fabrique pas n'importe où !



La zone de production de la Fourme de Montbrison s'étend sur **33 communes du Haut Forez** situées à plus de 700 mètres d'altitude (28 communes dans le département de la Loire et 5 communes dans le département du Puy-de-Dôme). L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Fourme de Montbrison permet une identification plus forte du produit à son terroir.

La Société Fromagère de Saint Bonnet le Courreau et l'Entreprise Laitière de Sauvain sont les deux plus gros fabricants de Fourmes de Montbrison. Il existe également des productions artisanales comme la Fromagerie des Hautes-Chaumes ainsi que des productions fermières avec la Ferme Plagne, la Ferme des Epilobes, la Ferme du Grand Pré et la Ferme de la Merlée.

Les estives

Les estives sont des pâturages d'altitude. Elles sont constituées de prairies naturelles permanentes. Ces prairies se situent dans les Monts du Forez au-dessus de l'habitat permanent des Hautes Chaumes. Elles constituent un complément indispensable à de nombreuses exploitations qui au printemps après la fonte des neiges

y emmènent les génisses ou leurs troupeaux de moutons afin d'y passer la belle saison. Elles y feront également du foin d'une excellente qualité grâce à la très grande diversité des plantes qui constituent les prairies. N'hésitez pas à aller prendre un bon bol d'air et marcher dans ce très beau coin de verdure !



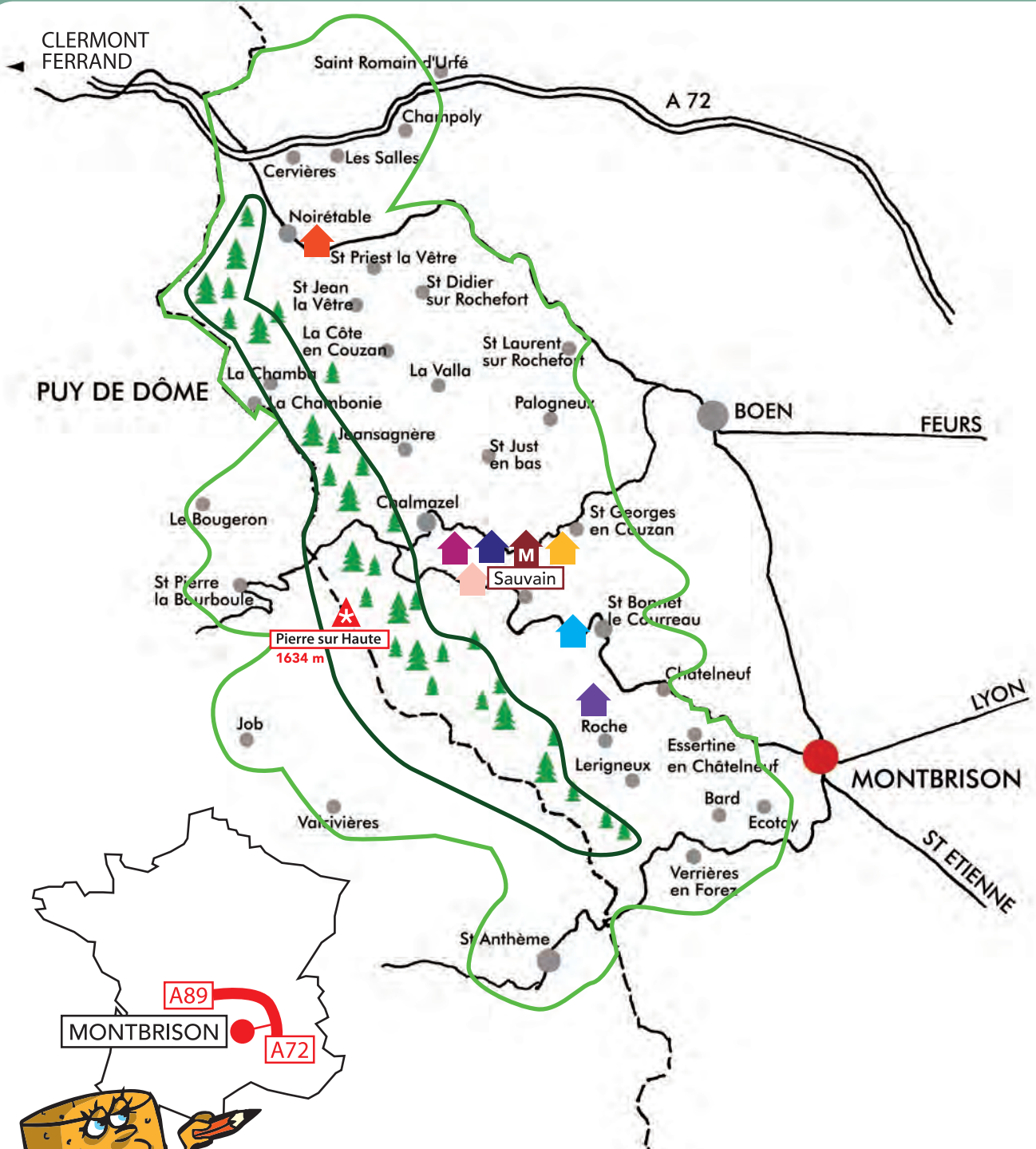
VISITES

Sur la route de la Fourme



Pour connaître tous les secrets de la Fourme de Montbrison, les 7 fromageries ainsi que les fermes qui produisent le lait vous ouvrent leurs portes ! Profitez d'une visite à La Maison Sauvagnarde, Musée de la Fourme à Sauvain, pour découvrir toute l'histoire de ce terroir et de

la Fourme de Montbrison qui était déjà connue au XIV^{ème} siècle. Vous connaîtrez tout du mode de vie des agricultrices, qui jusqu'à il y a encore quelques années partaient l'été en estive dans les jasseries du Haut Forez.



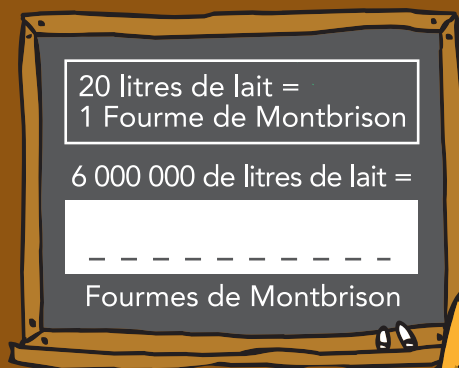
À toi de compléter la carte de la fourme selon les instructions !

- Colorie en vert clair la zone Fourme de Montbrison AOC.
- Retrouve sur la carte le point culminant des Monts du Forez. Et note ici son nom et son altitude : _____
- Colorie en vert foncé la zone des estives.
- Repère le musée de la Fourme et des traditions à Sauvain.

• Repère sur la carte les fermes et les fromageries de la Fourme de Montbrison :

- | | | | | | |
|--|----------------------------------|--|--|--|----------------------------------|
| | La Fromagerie des Hautes-Chaumes | | La Ferme du Grand Pré | | La Ferme de la Merlée |
| | La Ferme Plagne | | La Société Fromagère de Saint Bonnet le Courreau | | L'Entreprise Laitière de Sauvain |

L'origine et le parcours du lait



Sachant qu'il faut environ vingt litres de lait pour fabriquer une Fourme de Montbrison...



...Combien de Fourmes de Montbrison peut-on fabriquer avec 6 millions de litres de lait ?

La production annuelle de Fourmes de Montbrison est d'environ **650 tonnes**, ce qui nécessite une collecte de plus de **6 millions de litres de lait**.

Chaque fromagerie a son propre circuit de ramassage de lait, la collecte s'effectue tous les deux jours par camion-citerne. Le lait est stocké chez les producteurs dans **des tanks à lait réfrigérés**. La moyenne par exploitation en zone AOP est d'environ 205 000 litres de lait vendus par an. Au total ce sont un peu moins de 13 millions de litres de lait qui sont produits sur la zone, ils servent aussi à produire d'autres fromages.

Les Différentes races de vaches

Aucune race bovine n'est recommandée, néanmoins on en trouve principalement quatre dans les Monts du Forez : la Montbéliarde, la Prim'Holstein, l'Abondance et la Brune qui produisent le lait entrant dans la fabrication de la Fourme de Montbrison.

Les producteurs laitiers mènent également des projets sur une race de vache locale. Il s'agit de **la Ferrandaise**.



Un troupeau de vaches de la race Montbéliarde



Le Cahier des Charges

Toute la production du lait, toutes les étapes de fabrication de la Fourme de Montbrison ainsi que sa commercialisation sont encadrées par le « Cahier des Charges ». Il s'agit d'un document officiel qui fixe des règles strictes aux professionnels afin de garantir l'authenticité du produit. Par exemple, les vaches doivent paître au moins 150 jours par an, du printemps à l'automne, dans

les espaces verdoyants des Monts du Forez. L'herbe est, bien sûr, la base de l'alimentation des vaches. **Elles ne doivent brouter aucune crucifère** (choux fourragers, raves, colza...) **et surtout aucun OGM**. Certains concentrés ou compléments alimentaires sont autorisés et listés dans le « Cahier des charges » et sont limités à 1 800 kg par vache et par an. Et bien sûr sans OGM !



L'Appellation d'origine Protégée (AOP)

Ces trois lettres **AOP** confèrent un titre de noblesse à tout produit qui les obtient. La France, pays dit des « 400 fromages » ne possède aujourd'hui que 3 beurres, 2 crèmes et 46 fromages AOP, dont la Fourme de Montbrison !

Un fromage AOP doit satisfaire trois critères essentiels :

- **Le terroir** (qui est zone géographique qui présente des caractéristiques spécifiques),
- **La tradition** (qui est transmise de génération en génération),
- **Le savoir-faire** (qui correspond à une pratique particulière).



La grande histoire de la Fourme de Montbrison



À l'Antiquité

La Fourme de Montbrison est l'un des fromages les plus anciens ! Le mot Fourme vient du grec « formos », puis du latin « forma » qui a conduit au terme en vieux français « fourmage » pour arriver à « fromage » et enfin former le mot « fromage ».

Au XVII^{ème} siècle

Les jasseries (fermes d'altitude dans les Hautes Chaumes) apparaissent. La vie de la Fourme était rythmée par l'estive, saison de mai à octobre, où les bêtes étaient conduites vers les plateaux des Hautes Chaumes à plus de 1000 mètres d'altitude. Alors que les hommes restés à la ferme « d'en bas » s'occupaient des travaux des champs, les femmes (mères et filles) assuraient la conduite du troupeau ainsi que la fabrication de fourmes et de beurre en estive.

Au XX^e siècle

Le début du XX^e siècle est marqué par l'arrivée des laïteries et d'une organisation précise de la collecte du lait, ainsi que par l'installation des fromageries.

En 1972

Appellation Fourme d'Ambert et de Montbrison. Des produits locaux qui méritent l'AOC.

En 2002

Séparation de la Fourme d'Ambert et de la Fourme de Montbrison : une AOC par fromage.

En 2009

Obtention de l'AOP Fourme de Montbrison. (L'AOP est l'équivalent de L'AOC mais au niveau européen).



En 2018

La filière obtient l'inscription au Patrimoine Culturel Immatériel en France. Le savoir-faire de la Fourme de Montbrison est protégé.



Les étapes de la fabrication de la Fourme de Montbrison

La Fourme de Montbrison est un produit d'exception avec une production laitière d'excellence et une technique de transformation appliquée et manuelle selon un savoir-faire traditionnel. Le lait est mis dans une cuve à une certaine température. Le bleu (*Penicillium Roqueforti*), les ferments lactiques et la présure sont ensuite introduits dans la cuve. C'est alors que le lait se solidifie progressivement et se transforme en **caillé**, qui sera tranché et égoutté une

première fois. S'en suivent deux points importants pour garantir un bon produit : premièrement, le **caillé** est **salé dans la masse** ; deuxièmement, les fromages moulés sont égouttés pendant 6 jours sur des **chêneaux en bois de résineux**. Pour finir, les Fourmes de Montbrison sont placées en cave où il y aura le piquage qui permet au *Penicillium Roqueforti* (le bleu) de se développer. La période d'affinage en cave se poursuit pendant, au minimum, 3 semaines.

La collecte du lait

On traite les vaches et le lait est acheminé jusqu'aux fromageries.



La production du lait

Les vaches paissent 150 jours. 100% de leur alimentation provient de la zone géographique AOP.



1

L'affinage

Les Fourmes de Montbrison sont affinées en cave pour une durée de 3 semaines minimum. Durant cette période les fourmes sont sondées pour contrôler le stade d'affinage et de développement du persillage.



Le moulage à la main

Le **caillé** est moulé à la main et salé dans la masse. Chaque moule est ensuite retourné plusieurs fois.



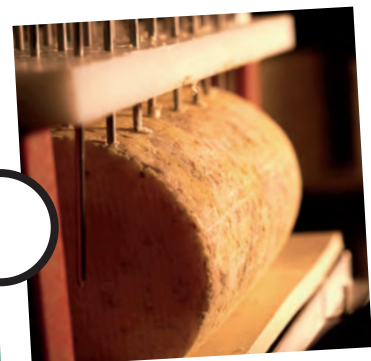
La préparation du lait

Le lait est mis en dans une cuve à température et ensemencé par ajout de bactéries lactiques, levures et du bleu, le *Penicillium Roqueforti*.



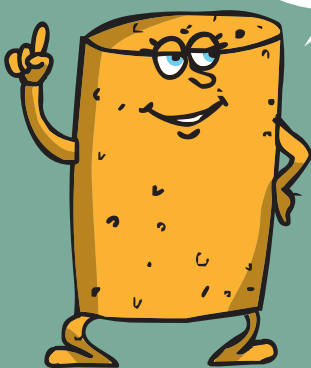
Le piquage

Durant l'affinage, les Fourmes de Montbrison sont piquées ce qui permet à l'oxygène de rentrer et au bleu de se développer.



Les vignettes des grandes étapes de la fabrication de la Fourme de Montbrison ont été mélangées...

Sachant que la ① correspond à la production du lait. Saupras-tu remettre toutes les autres vignettes dans le bon ordre ?



Du lait au caillé

Le lait se solidifie et forme le caillé. Celui-ci est tranché puis égoutté une première fois (le petit-lait est alors évacué).



La dégustation

Son goût si caractéristique vient de la méthode de salage en cours de moulage qui lui confère une saveur légèrement parfumée.



L'égouttage

Les Fourmes de Montbrison sont égouttées sur des chéneaux en bois de résineux et retournées manuellement d'un quart de tour 2 fois par jour pendant 6 jours. La croûte commence à prendre sa couleur orangée si caractéristique.



Test de connaissances :

Zone A.o.P

caillé

Traditionnel

Estive

Chéneau

A.o.c.

Jasserie

Orangée

Prairie

cave

Tanks

Affinage

A.o.P.

Ferrandaise

- Appellation d'Origine Contrôlée.
- Partie coagulée du lait.
- Zone de pâturage d'altitude.
- Local dans lequel on entrepose les fourmes pour les affiner.
- Gouttière en bois de résineux, le plus souvent d'épicéa sur laquelle on égoutte la Fourme de Montbrison.
- Période de maturation des fromages.
- La couleur de la croûte de la Fourme de Montbrison.
- Ferme d'estive dans les Monts du Forez.
- Citerne réfrigérée dans laquelle on stocke le lait.
- Endroit où l'on fait pâturer les troupeaux.
- Race de vaches laitières locale.
- 33 communes dans les Monts du Forez qui présentent des caractéristiques spécifiques.
- Transmis de génération en génération.
- Appellation d'Origine Protégée.

Sauras-tu relier chaque mot à sa bonne définition ?



Pourquoi la Fourme de Montbrison est si bonne ?

Il y a de nombreuses espèces florales dans les Monts du Forez. Nourries de ces riches prairies, les vaches donnent un lait de qualité au parfum exceptionnel.



Sauras-tu retrouver les noms de toutes ces fleurs ?

Quelle est cette fleur bleue ?



Le B _ _ _ _ T

Quelles sont ces fleurs jaunes ?



La G _ _ _ _ _ E



La J _ _ _ _ _ E



L' A _ _ _ _ A

Quelles sont ces fleurs violettes ?



Le S _ _ _ _ _ T



La B _ _ _ _ E



La P _ _ _ _ E
des S _ _ _ _ S

Solution du jeu sur : www.fourme-de-montbrison.fr



Miam
Miam
Miam !

Vous trouverez plein de recettes délicieuses sur fourme-de-montbrison.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et venez partager vos expériences !

Une merveille à cuisiner !

La Fourme de Montbrison se cuisine très bien et offre de nombreuses possibilités. C'est un fromage à plusieurs facettes qui s'adapte dans des recettes et avec d'autres ingrédients : en gratin, en fondue, en salade et même sur des tartes, la Fourme de Montbrison sait accorder ses arômes raffinés. Égayez vos pique-niques avec un bon sandwich à la

Fourme de Montbrison ! Colorez vos assiettes avec un cake, une omelette, un croque-monsieur à la Fourme de Montbrison ! Agrémentez vos salades, vos pizzas, de Fourme de Montbrison ! Embellissez vos hivers avec des fondues et des raclettes à la Fourme de Montbrison ! Bref, profitez de ce bon produit et surtout régaliez-vous !



Recette du hérisson apéritif

Ingrédients
(4 personnes)



- 1 pain rond ou ovale,
- Des piques apéritifs,
- Fourme de Montbrison (500 gr),
- Trente tomates cerises,
- Des olives noires,
- Des raisins blancs et noirs

Coupez un bout de fourme de Montbrison en triangle et piquez le dans le pain en utilisant un pique apéritif. C'est le museau du hérisson, vous pouvez trouver des décorations pour faire ses yeux, et son nez ! Préparez les brochettes avec la Fourme de Montbrison et les autres ingrédients et alterner les rangées comme sur la photo !

Feuilleté à la Fourme de Montbrison et poire

Ingrédients (4 personnes)



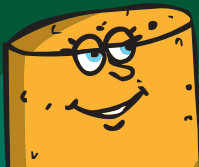
(À faire avec un adulte !)

- 1 pâte feuilletée,
- 1 rondelle de fourme de 1,5 cm d'épaisseur,
- 2 poires,
- Sucre,
- Citron,
- Curry.

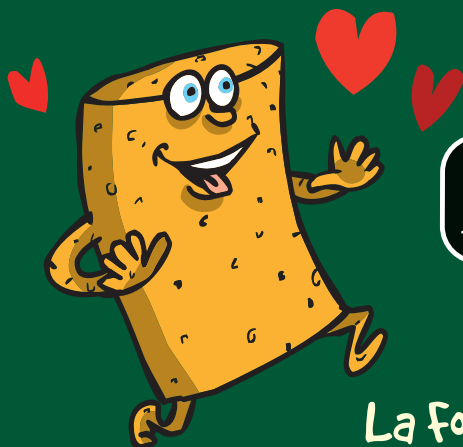
Sur un carré de feuilletage de 12 cm posez un quart de Fourme de 1,5 cm d'épaisseur une demie poire épluchée cuite (10 mn) dans de l'eau citronnée et sucrée légèrement. Ajoutez quelques lardons blanchis et un peu de curry. Enfournez très chaud environ 10 mn. Servir seul ou accompagné d'une salade ! Bon appétit !



À toi de remplir ce jeu de mots croisés !



	Orangée sur la fourme	↓ Capitale du Rhône	Marier	↓ Finit à la main	↓ Becquerel	↓ Ce qu' est notre AOC	
		Plumards		Cordage	Retiré		
Forme à fourme							
Souverain			Partiras			Coutume	
			Peuple malais			Raconter	
						Strontium	
						Romains	
Ville qui a sa fourme		Posses sif		Altesse Royale		Il sert à faire la fourme	
			Ferme d'estive				
Saison						2 ôtées de seize	
Signe à Zorro		Pascal				Fleuve	
	Fleuve		Six à Rome	Appellation pour la fourme	Le Haut fait la fourme	Argents roumains	
	Un savoir					Réfuter	
							Un rire
Maison de la fourme							Tou-chée
		A son carnaval			Maison à Sauvain		Piégé
		Procès			Infinitif		Astate
Lieux d'affinage	Article		Sujet de délice				
	Pistolet						
				Gout-tière en bois	Celle de la fourme est à		



La Fourme de Montbrison, c'est une belle équipe !



La Fourme de Montbrison est un produit qui doit répondre à des engagements. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) montre l'origine et le côté authentiques des produits. C'est ici que le Syndicat de la Fourme de Montbrison, qui est un Organisme de Défense et de Gestion (ODG), a sa place. Il défend au quotidien les valeurs de la Fourme de Montbrison et contrôle le bon respect du Cahier des Charges du collectif composé des producteurs de lait, des collecteurs de lait et des fromageries. La Fourme de Montbrison AOP est un produit qui vit et qui fait vivre notre territoire : 170 emplois, des fêtes (comme les Journées de la Fourme et des Côtes du Forez en octobre), et également une compairie qui rassemblent les compagnons, tous plus ou moins liés à la Fourme de Montbrison AOP.

Viens vite!
nous rencontrer
pour de vrai !



Fromagerie des Hautes Chaumes
Hubert TARIT et Hervé MONS
Le bourg 42990 Sauvain
fromagerie-hautes chaumes.com
04 77 76 89 12

La Ferme des Épilobes
Familles MURAT-CHARLES
Montagut 42900 Sauvain
gitedemontagne-forez.fr
04 77 76 86 12

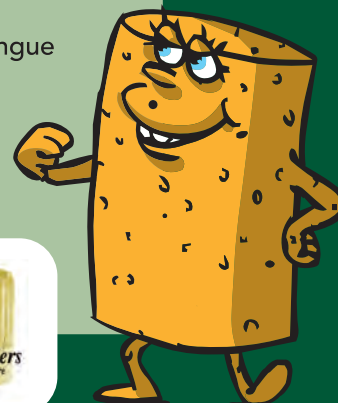
La Ferme Plagne
Marie-Agnès et René PLAGNE
Les Champas 42990 Sauvain
lafermeplagne.panierlocal.org
04 77 76 87 85

La Ferme du Grand Pré
Famille MASSON
Montvadan 42600 Roche
06 31 76 71 99 - 06 42 00 46 72

La Ferme de la Merlée
Famille BALICHARD
La Merlée
42440 Saint-Julien-la-Vêtre
fermedelamerlee.fr
06 08 96 96 74

La Société Fromagère de Saint Bonnet / Le Pont de la Pierre
Bertrand BURTE
Le Pont de la Pierre
42940 Saint Bonnet le Courreau
04 77 76 82 86

Entreprise Laitière de Sauvain / Tarit
Éric SOUBEYRAND
104 Chemin de Dizangue
42990 Sauvain
fourme-tarit.fr



Avec le soutien
financier de :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Loire
LE DÉPARTEMENT

**Loire
FOREZ**
Agglo

