

La France est riche d'un savoir-faire ancestral en matière de fabrication de fromages de chèvre. Chaque région a ses spécialités, nées du terroir et de ses traditions.

Le plus souvent au lait cru, les fromages de chèvre de nos régions sont fabriqués :

- Soit à la ferme : la moitié des producteurs de lait de chèvre fabriquent leurs propres fromages ; on les appelle des « producteurs fermiers », tout comme leurs fromages sont dit « fermiers ».
- Soit de manière artisanale en laiteries-fromageries, selon des modes de fabrication traditionnels tels que le moulage à la louche.
- Certains d'entre eux bénéficient du label AOP (Appellation d'Origine Protégée). Ils sont fabriqués à la ferme ou en laiterie, selon un cahier des charges très précis qui garantit que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages.

(Les fromages de chèvre de nos régions, c'est une histoire, des valeurs, l'amour des bons produits et de leur terroir.)



UNE RECETTE SIMPLE ET TRÈS ANCIENNE

Depuis l'Antiquité, les grandes étapes de fabrication des fromages de chèvre sont restées globalement inchangées. Les innovations apportées au fil des siècles ont principalement servi à améliorer les qualités gustatives et la conservation.

Une touche personnelle est apportée à chaque stade de la fabrication par le producteur : elle concerne particulièrement la forme du fromage et sa durée d'affinage. Les différentes pratiques permettent alors d'obtenir une grande diversité de goûts, de saveurs et de textures.

Crottins, palets, briques, bûches et bûchettes, pyramides, bouchons, bondes, petits ou grands, blancs, gris, bleu pâle ou fleuris, les fromages de chèvre de nos régions affichent leur identité doublée d'une forte personnalité !

D'un blanc pur lorsqu'ils sont tout frais, on peut aussi les trouver cendrés, semés d'herbes aromatiques ou entourés d'une feuille de châtaignier.



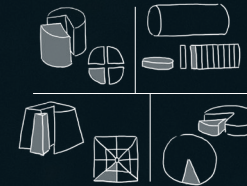
DES FROMAGES À DÉGUSTER



Le saviez-vous ?

Savoir découper un fromage est bien plus important qu'il n'y paraît !

Un fromage bien découpé est plus séduisant, plus appétissant et se conserve plus longtemps.



(Astuce)

Nous vous conseillons de conserver vos fromages de chèvre dans le bac à légumes de votre réfrigérateur et de les sortir 1h avant la dégustation sauf pour les fromages frais.

Vous pouvez alors régaler vos papilles !

A l'apéritif, en cuisine ou sur un plateau, les fromages de chèvre de nos régions trouvent leur place à chaque occasion !

Une dégustation bien orchestrée ira crescendo : du plus doux, avec le chèvre frais, au plus goûteux, avec le chèvre le plus affiné. On évaluera d'abord son degré de maturation par sa couleur et l'aspect de sa croûte : plus elle est blanche et fine, plus le fromage est jeune.

La texture du fromage coupé, d'abord moelleuse et fondante, devient sèche et compacte au fil de l'affinage.

Le parfum du chèvre, enfin, connaît aussi de nombreuses nuances auxquelles l'amateur apprendra à se familiariser : odeurs de fruit, de bois ou de terre...

Ces particularités se confirmeront une fois le fromage en bouche. Goût fruité, boisé, à la noisette. Chacun s'y retrouve. Car tous les goûts sont dans les fromages de chèvre de nos régions !

...ET BONS POUR LA SANTÉ !

De par leurs qualités nutritionnelles, les fromages de chèvre sont bénéfiques à tout âge.

Ils contribuent efficacement et naturellement à couvrir nos besoins journaliers en vitamines essentielles. Ils apportent du calcium, du phosphore, des vitamines (A et du groupe B) et de nombreux oligo-éléments (zinc, iode...).



Leurs protéines contiennent tous les acides aminés indispensables et leur goût spécifique est véhiculé par les lipides.

Les fromages de chèvre participent ainsi au bon équilibre de notre alimentation, aux côtés des autres produits laitiers.

#FROMAGISSONS

JE SOUTIENS LES PRODUCTEURS DE MA RÉGION

Plus que jamais, il est important de bien manger et de consommer local ! Les producteurs de fromages de chèvre comptent sur vous comme vous pouvez compter sur eux pour fabriquer de bons produits. Alors pour repérer les producteurs les plus proches de chez vous, rendez-vous sur la carte

www.outrouvermonfromagedechevre.fr

#OùTrouverMonFromageDeChèvre



www.fromagesdechevre.com

À PROPOS DE L'ANICAP

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) est une association de type Loi 1901, qui représente, depuis 1983, l'ensemble des producteurs et des transformateurs français de lait de chèvre.



FROMAGES DE CHÈVRE DE NOS RÉGIONS