

Fourme de Montbrison

La **fourme de Montbrison** est une appellation d'origine désignant un fromage français du département de la Loire à pâte persillée élaboré avec des laits crus ou pasteurisés de vache, bénéficiant d'une AOC depuis 1972 et d'une AOP depuis septembre 2010.

Sommaire

Description
Étymologie
Fabrication
Chiffres de production
Aire de production
Histoire de l'AOC
Événement
Consommation
Références
Références
Voir aussi
Liens externes

Description

C'est un fromage de lait de vache, à pâte persillée, d'un poids moyen compris entre 2,1 et 2,7 kg¹.

Étymologie

Le terme « fourme » est une francisation de l'auvergnat *forma* anciennement écrit *fourma* (« forme » en français). Le terme *forma* étant la racine de *formatge* (« fromage » en français).

Fabrication

Issue d'un territoire labellisé "Site remarquable du goût " par le ministère de l'Agriculture².

La fourme de Montbrison est élaborée à partir de 20 à 25 litre de lait, le salage est réalisé en cours de moulage, ce qui la différencie de sa sœur la fourme d'Ambert.

Après un salage en cours de moulage, les fourmes sont couchées sur des chéneaux en bois d'épicéa et retournées à la main d'un quart de tour toutes les douze heures. Pendant cet affinage, elles sont piquées avec de longues aiguilles pour favoriser le développement des marbrures bleutées.

Huit jours plus tard, elles sont placées en caves d'affinage où elles séjournent plusieurs semaines. Durant cette période elles sont piquées avec de longues aiguilles pour faciliter le développement des marbrures bleutées. En fin d'affinage, leur poids sera de 2,5 kg³.

En production fermière, la fabrication du fromage s'effectue toujours avec du lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses.

Chiffres de production

Production : 447 tonnes en 2012, 553 tonnes en 2014⁴ et 564 tonnes en 2017⁵.

Aire de production

Contrairement à son homologue la fourme d'Ambert, la fourme de Montbrison est produite dans une zone relativement concentrée géographiquement (monts du Forez)⁶ :

- 28 communes du département de la Loire : Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Ecotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla, Verrières-en-Forez.
- 5 communes du département du Puy-de-Dôme : Le Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

Histoire de l'AOC

Le 9 mai 1972, une protection de l'appellation est enregistrée par appellation d'origine contrôlée commune à la fourme d'Ambert et à la fourme de Montbrison, la *fourme d'Ambert et de Montbrison*, qui dura près de trente ans. Les deux appellations ont été séparées par décrets passés le 22 février 2002⁷.

La différence entre les deux fourmes réside désormais dans les techniques actuelles d'égouttage et de salage :

- la fourme d'Ambert subit un égouttage réduit et salage par saumure et/ou au sel sec en surface ;
- la fourme de Montbrison subit pré-égouttage, broyage et salage dans la masse du caillé.

Événement

Tous les ans, début octobre, cette fourme est célébrée dans la ville de Montbrison, lors d'une fête qui met également à l'honneur les côtes-du-forez et plus largement le terroir de la région, dans le cadre de la reconquête de l'identité du territoire forézien^{2,8}.

Consommation

On peut consommer la fourme de Montbrison toute l'année³. On peut la consommer telle quelle ou en cuisine : fondue, raclette, tartifourme, gaufre, etc.

Références

Références

- Site officiel du Syndicat de la fourme de Montbrison AOC (http://www.fourme-de-montbrison.fr/categorie/la-fourme-de-montbrison/carte-didentite)
- « Fourme de Montbrison, fromage à pâte persillée de la Loire » (http://www.fourme-de-montbrison.fr), sur *www.fourme-de-montbrison.fr* (consulté le 4 octobre 2015)
- Fourme de Montbrison (http://www.fromages-aop.com/fromage/fourme-de-montbrison/), site des fromages AOP
- Site officiel du Syndicat de la fourme de Montbrison AOC (http://www.fourme-de-montbrison.fr/espace-presse/communique-de-presse-sur-le-tonnage-2014.html)
- 564 tonnes de fourme produites en 2017 (https://www.le-pays.fr/montbrison/economie/commerce-artisanat/2018/02/26/564-tonnes-de-fourme-produites-en-2017_12747692.html), Le Pays, 26 février 2018.
- Cahier des charges de l'AOP « fourme de Montbrison » enregistré à la Commission Européenne (http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:027:0019:0022:FR:PDF)
- Pierre Androuët, *Le dictionnaire des fromages du monde*, Le Cherche midi (ISBN 9782749100401), p. 143
- Claire Delfosse (2011). *La patrimonialisation des produits dits de terroir : quand « le rural » rencontre « l'urbain »* in Anthropology of food n°8. (http://aof.revues.org/6772#tocto2n1)

Voir aussi

Liens externes

- Cahier des charges de l'AOP « fourme de Montbrison » enregistré à la Commission Européenne (http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:027:0019:0022:FR:PDF)
- Fourme de Montbrison (http://www.fromages-aop.com/fromage/fourme-de-montbrison/), site des fromages AOP
- Site officiel du Syndicat de la fourme de Montbrison AOC (http://www.fourme-montbrison.com/)

Fourme de Montbrison	
 <p></p> 	
Pays d’origine	 France
Région	 Loire, Puy-de-Dôme
Lait	 Vache
Pâte	 Persillée
Appellation	 Appellation d'origine contrôlée (1972) appellation d'origine protégée (2010)
Nommé en référence à	 Montbrison
Volume commercialisé	 498 t (2013)
Aire de production	 70 000 ha (2005)

 Sur les autres projets Wikimedia :
 Fourme de Montbrison (<i>https://commons.wiki media.org/wiki/Category:Fourme_de_Montbrison?uselang=fr</i>), sur Wikimedia Commons

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fourme_de_Montbrison&oldid=146836500 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 27 mars 2018 à 11:23.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d’autres conditions peuvent s’appliquer. Voyez les conditions d’utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.