Les 5 Fromages AOP d'Auvergne

Cantal

Saint-Nectaire

Bleu d'Auvergne

Fourme d'Ambert

Salers

Une terre
Cinq caractères

Plein les papilles
À chacun son caractère

Son goût subtil tout en douceur laisse transparaître des notes parfumées et un arôme délicat.

Il fond dans la bouche et dégage un léger goût de noisette.

Il offre un goût singulier corsé, épicé, lactique et fruité, avec une large palette d'arômes.

Jeune, il possède un goût inimitable de beurre, de noisette et de réglisse mais ses notes deviennent plus puissantes, épicées et intenses avec un affinage plus poussé.

Fromage au goût affirmé, sa gamme de saveurs est une résurgence de son terroir qui lui offre des notes allant de la crème à la mousse humide.

Les fromages AOP d'Auvergne

Acteurs du développement durable

Le Cantal, le Saint-Nectaire, la Fourme d'Ambert, le Bleu d'Auvergne et le Salers comptent parmi les fleurons de notre gastronomie en Auvergne.

Chacun des 5 fromages, fabriqué sur un terroir particulier, bénéficie d'une **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, un signe distinctif qui donne au produit ses lettres de noblesse et qui garantit son origine et sa qualité.

En Auvergne, montagne volcanique aux paysages emblématiques, la nature préservée accueille une biodiversité d'une richesse remarquable. Les femmes et les hommes ont perpétué les **savoir-faire** ancestraux garantissant ainsi des fromages d'une qualité exceptionnelle.

En route pour une **balade gourmande au pays des fromages AOP…**

Le Cantal

Toute une histoire

Cantal Jeune : affiné 1 à 2 mois
Cantal Entre-Deux : affiné 3 à 7 mois
Cantal Vieux : affiné plus de 8 mois

Pâte pressée non cuite

- Cylindre de 35 à 42 cm
- De 35 à 45 kg
- 400 litres de lait
- Un minimum de 33 h de fabrication

C'est le doyen des fromages AOP d'Auvergne.
Depuis 2000 ans, le Cantal est toujours issu des mêmes territoires et fabriqué selon le même principe.

Qu'il soit fabriqué en laiterie ou à la ferme, les 400 litres de lait, cru ou pasteurisé, sont travaillés entre 30 et 34°C puis additionné de présure. Le caillé ainsi obtenu est mis au presse tome puis découpé et pressé plusieurs fois pour obtenir une tome qui mature au minimum 10h. Celle-ci est alors broyée et salée dans la masse puis mise dans des moules en couches successives avant d'être pressée à nouveau.
Ensuite, l'affinage se déroule en caves fraîches (6 à 12°C), sombres, où l'hygrométrie n'est jamais inférieure à 95 %. Les fourmes de Cantal y mûrissent sous l'œil du maître affineur qui les frotte à l'aide d'une toile et les retourne régulièrement.

Tartine de Cantal Jeune Fondu

Pour 4 tartines
8 tranches fines
de Cantal Jeune
4 tranches de pain
de campagne
1 pomme
4 figues fraîches
20 g de noisettes hachées

Le Saint-Nectaire

Fromage de roi

Saint-Nectaire fermier :
plaque de caséine verte ovale
Saint-Nectaire laitier :
plaque de caséine verte carrée

Pâte pressée non cuite

- 21 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur
- Environ 1,7 kg
- 13 à 14 litres de lait
- Obligatoirement au lait cru pour le fermier et transformé immédiatement après chaque traite
- Un minimum de 28 jours d'affinage

Le Saint-Nectaire fut appelé jusqu'au 17ème siècle « fromage de seigle » car il était affiné sur la paille. C'est le Maréchal de la Ferté-Sennecterre qui lui valut l'honneur d'être introduit à la cour de Louis XIV.

Le lait, travaillé à chaud (33°C) est emprésuré puis le caillé obtenu est brisé pour faire sortir le petit lait. La tome est ensuite moulée puis salée avant d'être mise sous presse pendant 24 h. L'affinage commence ensuite pour une durée minimum de 4 semaines.
Pendant cette période, les fromages sont lavés pendant les 2 ou 3 premières semaines puis frottés et régulièrement retournés pour obtenir un croûtage fleuri.

Abricots au Saint-Nectaire et aux graines

16 abricots
125 g de Saint-Nectaire
6 cuillères à soupe
de graines variées :
tournesol, pavot, sésame, ...

La Fourme d'Ambert

Le plus doux des fromages bleus

Pâte persillée

- Cylindre de 13 cm de diamètre
- De 19 cm de hauteur
- Environ 2 kg
- Environ 20 litres de lait
- Un minimum de 28 jours d'affinage

L'histoire raconte que les druides gaulois connaissaient déjà la Fourme et l'utilisaient pour célébrer leur culte à « Pierre-sur- Haute » dans les monts du Haut Forez.

Le lait de vache est ensemencé en *Penicillium roqueforti* pour permettre la formation du bleu au cœur du fromage puis emprésuré pour obtenir le caillé. Ce dernier sera ensuite découpé en cubes, brassé de manière à protéger chaque grain de caillé d'une fine pellicule, la coiffe, pour former des ouvertures naturelles dans la pâte.
Moulée, égouttée pendant 24 h puis salée, la Fourme est enfin piquée à cœur afin d'aérer la pâte et de permettre au bleu de se développer pendant l'affinage.
Produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1600 m d'altitude dans 8 communes de la Loire, la zone de montagne du Puy-de-Dôme et 5 cantons du département du Cantal situés autour de Saint-Flour, la Fourme d'Ambert est le plus doux des fromages bleus.

Mesclun de salades, saumon à la russe et Fourme d'Ambert

1 mesclun de salades
8 tranches de saumon fumé
10 cl de crème fraîche
100 g de Fourme d'Ambert

Le Bleu d'Auvergné

Un caractère fort

Pâte persillée

- Cylindre de 20 cm de diamètre
- De 2 à 3 kg
- Pâte de couleur ivoire crémeuse parsemée de moisissures bleu-vert
- 20 à 25 litres de lait
- Du pénicillium roqueforti pour développer le bleu
- Un minimum de 4 semaines d'affinage

Né au milieu du 19ème siècle de la passion d'un fermier qui imagina ensemencer le lait avec la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle qu'est né le Bleu d'Auvergne.

Le lait de vache est additionné de *Penicillium roqueforti* puis ensemencé en ferments lactiques et emprésuré. Le caillé obtenu, une fois tranché, est brassé jusqu'à l'obtention de grains coiffés favorisant la formation de l'ouverture puis placé dans des moules où il s'égoutte.
Vient alors l'étape du salage puis les fromages sont piqués à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire au bon développement du bleu. Le Bleu d'Auvergne est ensuite affiné dans des caves fraîches et humides pendant 4 semaines minimum.
Avec un caractère affirmé et une texture fondante, le Bleu d'Auvergne offre tous ses arômes marié à un vin blanc moelleux.

Dips de legumes, sauce au Bleu d'Auvergne

Légumes bios : carottes, concombres, choux-fleurs, radis, céleri branche...
Pour la sauce :
150 g de Bleu d'Auvergne
100 g de fromage blanc
100 g de crème fraîche
2 oignons frais
sel, poivre

Le Salers

La distinction

Pâte pressée non cuite

- Cylindre de 36 à 42 cm
- De 35 à 45 kg
- 400 litres de lait cru
- Transformé 2 fois par jour après chaque traite
- Fromage 100 % fermier

Issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages, il est produit uniquement dans les fermes, du 15 avril au 15 novembre et à condition que les vaches soient nourries à satiété d'herbe pâturée.

Le lait est emprésuré dans un récipient en bois : la gerle. Commence alors un travail manuel de découpage du caillé, de pressages progressifs et une phase de maturation. La tome est ensuite broyée et salée avant de reposer 3 h. Le moulage dans la tresse tapissée d'une fine toile de lin et le pressage régulier pendant 48 h lui donneront sa forme particulière. L'affinage dure ensuite 3 mois au minimum pendant lesquels les fourmes sont régulièrement retournées et frottées.

Le marquage « Tradition Salers » identifie les fromages conçus uniquement avec le lait des vaches de race Salers.

Brochettes de Salers

250 g de Salers
150 g de saucisse sèche
8 tomates cerises
2 tranches de jambon d'Auvergne
8 pruneaux dénoyautés
1 pomme reinette

Goûter, tapas ou recettes de chefs :
5 fromages à cuisiner selon vos envies !

Mignardises au Bleu d'Auvergne et pain d'épices

Dos de bar en croûte de Cantal

Pressé de lard aux artichauts et au Salers

Soupe de courge et panais et ses dés de Fourme d'Ambert

Êtes-vous plutôt adepte des recettes faciles pour un apéritif convivial entre amis ? Ou peut-être vous sentez-vous l'âme d'un chef derrière votre tablier ? Simples ou plus perfectionnées, les recettes aux fromages AOP d'Auvergne ont un seul point commun : elles sont délicieuses. Régalez-vous !

Infos, recettes et idées balades sur
www.fromages-aop-auvergne.com

Association des Fromages d'Auvergne
9 allée Pierre de Fermat - 63178 AUBIERE cedex

Saint-Nectaire à partager, aux fruits secs et truffes d'été

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr

CANTAL - SAINT-NECTAIRE - FOURME D'AMBERT - BLEU D'AUVERGNE - SALERS

FROMAGES A.O.P D'AUVERGNE

Papier FSC issu de forêts gérées de façon durable - solcis COMMUNICATION EN VERT NATURE
imprimerie Carabète - Crédits photos : Pierre Salesses, François Bernay, Amélie Roche, Benjamin Ricoult, Ludovic Combe.