

Classifications des fromages en France

Les fromages , comme d'autres produits agricoles de qualites en France, portent souvent le label AOC, (Produit d'Origine Controlee)

Classifications:

Les grandes familles de fromages sont :

- les pates molles soft cheeses
- les pates pressees semi-soft cheeses
- les pates dures hard cheeses

Dans chacune de ces familles vous avez :

- les fromages de lait de vache
- les fromages de chevre
- les fromages de lait de brebis

Les Pates Molles: les croutes fleuries et les croutes lavees

- Les croutes fleuries: (penicillin candidum)	- Brie - Camembert * - Chaource	Isle de France Normandie Champagne
- Les croutes lavees: (orange, ocre , brune)	- Epoisse * - Livarot - Munster * - Pont l'Eveque * - Langres *	Bourgogne Normandie Alsace-Lorraine Normandie Bourgogne

Les Pates Pressees: les pates non cuites et les pates cuites et les pates persillees

- Les pates non-cuites:	- Cantal * - Reblochon * - Morbier * - St Nectaire *	Auvergne Savoie Franche-Comte Auvergne
- Les pates cuites:	- Beaufort - Comte * - Abondance	Savoie Franche Comte Savoie
- Les pates persillees	- Bleu d'Auvergne * - Fourme d'Ambert * - Bleu du Vercors	Auvergne Auvergne Dauphine

Mention speciale: **Le Roquefort** est un fromage a **pate pressee et persillees** mais fabrique avec du **lait de brebis**.

Les Fromages de Chevre: pates molles, pates pressees ou pates dures,

- | | |
|--------------------------|--------|
| - Chabichou | Poitou |
| - Crotin de Chavignol * | Berry |
| - Chevrotin | Savoie |
| - Rocamadour | Quercy |
| - Pouligny –Saint-Pierre | Berry |

Les Pates Dures;

Ce sont des fromages a pate fortement pressee et sechee.

Se trouvent principalement dans les campagnes et sont des produits artisanaux . Ils se conservent facilement et sont consommes par les bergers et personnes travaillant en plein air, car de transport facile .