

LES FROMAGES FRANÇAIS СЫРЫ ФРАНЦИИ

Marjorie Straub et Aurélie Beaufile
les étudiantes françaises en fromagerie
Маржори Строб и Орели Бофис

студенты Университета Франш-Конте, специальность технологии сыроделия
Азолкина Л.Н.

Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова
(г. Барнаул)

1. Немного истории.

Les origines du fromage remontent au Néolithique, il y a environ 10 000 ans, quand les hommes commencent à domestiquer les chèvres et les brebis pour faire de l'élevage et consommer le lait produit par les animaux. Des moules à caillé vieux de 5 000 ans et des bas-reliefs sumériens datant de 3 500 ans avant Jésus-Christ et représentant la traite des vaches et le caillage du lait témoignent de l'activité des hommes. La «découverte» ou «l'invention» du fromage serait le résultat de l'observation de la coagulation du lait laissé à la température ambiante et de la découverte de la présure. La légende raconte qu'un nomade transportant du lait dans une poche faite de l'estomac d'un mouton aurait remarqué que le lait avait caillé. Dans la Rome antique, les fromages de chèvre et de brebis sont des aliments quotidiens et font l'objet d'un commerce avec la Grèce et la Gaule.

Au Moyen Âge, les monastères deviennent d'importants centres de fabrication de fromages et certaines abbayes assurent une relative fixité des principes de fabrication (Roquefort, Munster, Maroilles, ...). Au XIII^e siècle, naissent les premières coopératives de production ou fruitières.

A la Renaissance, le mot "fromage" apparaît dans le langage usuel.

Fin XVIII^e siècle, avec l'exode lors de la Révolution Française, les recettes sont transmises dans d'autres régions.

Au XIX^e siècle, les travaux de Louis Pasteur et Emile Duclaux (pasteurisation, ferments, ...) et les avancées technologiques (énergie, vapeur, rail, réfrigération, ...) font progresser rapidement l'industrie fromagère.

Le XX^e siècle marque l'industrialisation de fromages jusque-là confinés dans leurs terroirs et dans une production artisanale. Apparaissent également des produits nouveaux qui s'inspirent de produits traditionnels (fromage à pâte pressée non cuite à croûte paraffinée, fromage à pâte molle et à croûte fleurie de forme ovale, fromages à pâte molle et à croûte lavée inspiré

de Maroilles et Munster, ...), s'insèrent dans des modes de vie ayant évolués (fromage à la coupe, miniaturisation, ...) ou reposent sur des technologies innovantes tels que les fromages à pâte fondue ou dérivés de la technologie d'ultrafiltration ou procédé Inra MMV (initiales des inventeurs Maubois, Mocquot et Vassal).

Pоявление сыра восходит еще к эпохе неолита, но расцвет производства сыра приходится на эпоху Древнего Рима и продолжается в Средних веках, когда монастыри становятся главными центрами сыроделия и дают названия первым сортам сыра: Рокфор, Мюнстер, Маруаль. Поистинный расцвет сыроделия начинается в 20 веке, благодаря как работам Пастера и Дюкло, так и индустриализации и механизации производства.

2. Французские сыры: защищаемое культурное достояние.

Tandis que les produits « industriels » se développent, apparaît la nécessité de protéger un savoir-faire traditionnel. Régies par des lois successives (1905, 1955, 1973) et des règlements européens (1992), les appellations d'origine contrôlées (AOC) sont la reconnaissance de la valeur patrimoniale des produits agro-alimentaires dont les produits laitiers et de leurs constituants.

L'AOC est un signe de qualité protégé au niveau national et européen par l'Inao (Institut national des appellations d'origine) créé en 1935 et devenu l'Institut national de l'origine et de la qualité depuis le 1er janvier 2007 tout en conservant le même sigle.

Actuellement, 44 fromages bénéficient d'une AOC, 29 au lait de vache, 12 au lait de chèvre, 2 au lait de brebis et 1 au lactosérum. Il existe aussi des indications géographiques protégées (IGP) régies par l'Inao depuis 1990 telles que l'Emmental de Savoie ou l'Emmental Français Est Central.

Тогда как развиваются продукты «индустрии», появляется необходимость защиты традиционного искусства. Определенные за-

ПОЛЗУНОВСКИЙ АЛЬМАНАХ №3 2009 ТОМ 2

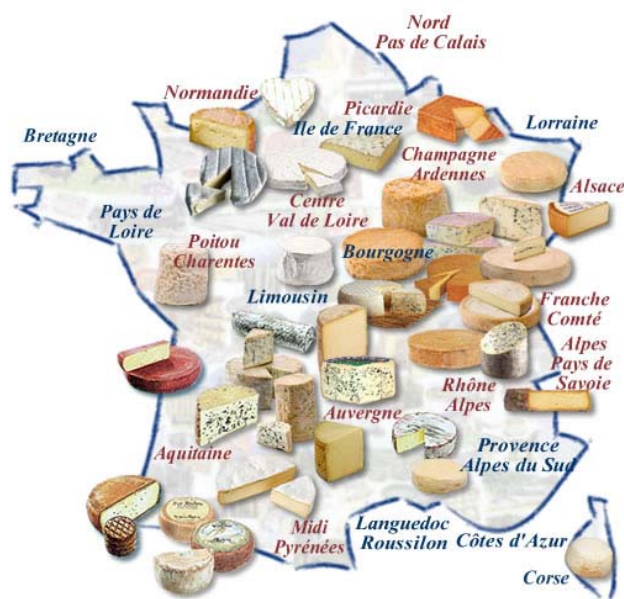
СЫРЫ ФРАНЦИИ

конами 1905, 1955 и 1973 годов, европейскими регламентами 1992 год, подтверждения правильности названия (АОС) – это признание национального достояния сельскохозяйственных продуктов, включая молочные продукты и их составляющие.

АОС – это знак качества, защищаемый на национальном и европейском уровнях Национальным Институтом названий, данных по месту производства, который был создан в 1935 году и, сохраняя тоже название, став-

шим в январе 2007 года Национальным Институтом происхождения и качества.

Сегодня, 44 сорта сыра входят в АОС; из них 29 сыров изготавливаемых из коровьего молока, 12 – из козьего, 2 – из овечьего и 1 – из молочной сыворотки. Существуют также защищаемые географические указания (IGP), управляемые Национальным Институтом названий (Inao) с 1990 года, такие как савойский эмменталь и центрально-восточный эмменталь.



Voici, l'éventail des saveurs et de plaisir que présentent la diversité de nos excellents fromages.