

## Les fromages au lait cru AOP, un savoir-faire traditionnel exigeant

Près de **78% des fromages AOP sont au lait cru**, c'est-à-dire que le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C avant la fabrication. **28 fromages AOP (sur 46) sont exclusivement fabriqués avec du lait cru**. Et 18 fromages AOP proposent à la fois une version au lait cru et une version au lait pasteurisé ou thermisé, c'est-à-dire que le lait est chauffé au-delà de 40°C, avant d'être transformé. **Les fabrications AOP au lait cru ont augmenté de +21% en 10 ans.**

### Ne pas chauffer le lait préserve tous les micro-organismes

Ne pas chauffer le lait après la traite permet notamment de préserver tous les micro-organismes qui sont naturellement présents dans le lait. Ces micro-organismes sont appelés « flore microbienne » du lait. Et, la diversité de **cette flore microbienne est déterminante pour donner au fromage son goût unique et sa typicité.**

Les bactéries, les levures et les moisissures qui composent la flore microbienne du lait apportent chacune leurs spécificités et jouent un rôle central tout au long de la transformation du lait en fromage, puis lors de l'affinage. Par leur activité, elles vont transformer les protéines du lait et générer des composés aromatiques variés.

La fabrication des fromages au lait cru permet ainsi de proposer une **palette très large de goûts, reflétant la diversité des terroirs** de production de l'AOP.

### Les fromages au lait cru AOP ont le goût de leur terroir

Les fromages au lait cru AOP sont le **reflet de leur terroir et des savoir-faire ancestraux** mises en œuvre par l'éleveur, le fromager et l'affineur pour obtenir des textures et des saveurs variées.

La biodiversité des fermes, des prairies, des fromageries et caves d'affinage... sont autant d'autres facteurs qui vont contribuer à transmettre au lait cru puis au fromage **l'identité de son terroir d'origine**. L'utilisation de matière naturelle, comme le bois, la paille ou le jonc, durant les étapes de transformation et d'affinage des fromages a aussi une influence. Chaque détail compte pour que le goût du produit final soit unique.

### Le lait cru, une production exigeante

Le lait cru est une matière première fragile car vivante. A chaque étape, il faut veiller à maîtriser la qualité sanitaire du lait afin de fournir aux consommateurs des produits sains, sûrs et bons. Quand le lait cru arrive en fromagerie, le contenu de chaque camion-citerne est analysé.

**De grandes précautions sont prises pour conserver uniquement les micro-organismes d'utilité fromagère.** Les fromages au lait cru AOP offrent une véritable biodiversité cachée. Saviez-vous qu'un fromage au lait cru peut contenir entre 100 millions et 1 milliard de microorganismes par gramme, appartenant à plus de 400 espèces différentes.



LE BRIE DE MEAUX EST UN FROMAGE  
AU LAIT CRU DE VACHE,  
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE.

► **Décryptage**  
**à travers l'exemple du Brie de Meaux**  
<https://youtu.be/LLx4tB3XvUw>

**Contact presse** Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – [mbezamat@cnaol.fr](mailto:mbezamat@cnaol.fr)

**Pour en savoir plus** [produits-laitiers-aop.fr/](http://produits-laitiers-aop.fr/)

**Twitter** @AOPlaitieres

### **A propos du Cnaol**



Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.