

Le Fromage





Sommaire

Les Français et le fromage

▸ Achats des ménages français	5
▸ Segmentation du marché	5
▸ Profil du consommateur	6
▸ Usages de consommation	8
▸ Exportation	11

Les + du fromage

▸ Le goût de la diversité et de la créativité	13
▸ Trucs et astuces	13
▸ Règles d'or pour réussir son plateau de fromage	14
▸ Un plateau de fromage autrement	16
▸ L'art de la découpe	18

Tout savoir sur le fromage

▸ Appellation « fromage » : une définition sans ambiguïté	23
▸ Plus de 3000 fromages	23
▸ Conservation	32
▸ Un concentré de nutriments	34
▸ Petites histoires de la grande Histoire	36

Mémo

38

Les Français et le fromage

► Achats des ménages français



Achats 2025

878 186

tonnes de fromage
(Worldpanel by Numerator 2025)



Niveau d'achat des fromages

12,7 kg

par an et par habitant
(Kantar 2024)

Les Français sont les **2^{èmes}** consommateurs (27,7 kg/an/hab) au monde derrière la Grèce avec 31,1 kg/an/ha en 2023.
(World dairy - 2025)



Budget moyen annuel et par ménage

357€

(Worldpanel by Numerator 2025)



Clientèle

84%

des Français consomment du fromage au moins une fois par semaine
(Baromètre d'image Cniel - CSA 2025)

Tendance marché



Entre 2019 et 2025, les achats de fromage en grandes surfaces ont progressé de 4,5% en volume. Les pâtes fraîches (+22%), et les fromages fondus (+5%) ont connu la plus forte augmentation de leurs volumes lors de ces 6 dernières années.

Les pâtes persillées ont enregistré une diminution de leurs ventes (-4,7%), comme les pâtes molles (-2,7%).

(Circana 2025)

► Segmentation du marché

Six fromages concentrent 45% des volumes d'achat (Worldpanel By Numerator 2025)

Emmental	Chèvre	Fromages fondus	Mozzarella	Camembert	Raclette
18,7%	6,4%	6%	5,9%	5,2%	4,4%

14,4% des volumes d'achat de fromage en 2025 sont des Appellations d'Origine Protégée (AOP).

➤ Profil du consommateur

(Baromètre d'image Cniel - CSA 2024)

Il n'y a pas de profil type du consommateur de fromage.

Plus de **8 Français sur 10 consomment du fromage au moins une fois par semaine** et plus de 6 Français sur 10 en consomment au moins 4 fois/semaine.

Les seniors sont les plus nombreux à en consommer, 91% des 50-64 ans et 93% des 65 ans et plus contre seulement 80% des 15-24 ans.

Les Français et le fromage, une histoire d'amour

(Baromètre d'image Cniel - CSA 2024)



Au sein des produits laitiers, le fromage bénéficie de la **meilleure image avec une note de 7,8/10**. Le fromage est **un aliment essentiel** (7,3/10) et représente le produit laitier le plus associé à la dimension **plaisir**. A noter que **le plaisir à consommer (8,1/10) se maintient et celui à cuisiner (7,6/10) est en hausse**.

Palmarès des fromages les plus consommés par les Français

Emmental



Camembert



Chèvre



Raclette



Comté



© Adobe Stock



© Shutterstock

► Usages de consommation

(Cniel - Zoom comportements des consommateurs Septembre 2021 et l'IFOP pour le Cniel en décembre 2015)

Le fromage est dans le palmarès des produits laitiers les plus consommés en France.

89% des Français
le mangent tel quel
en fin de repas le plus
souvent

99% des Français
le consomment quelle
que soit sa forme tel quel
ou en ingrédient culinaire

Un acte de consommation sur deux du fromage a lieu à la fin du repas. La consommation en plateau reste importante quel que soit l'âge. 73% des Français composent un plateau, tandis que 47% posent le fromage dans son emballage sur la table, en fin de repas.

Côté cuisine, le fromage est très utilisé en plat chaud (87% des Français le font) ou froid (78%), dans un plat avec du pain (55%), en plat principal, ou rajouté directement à l'assiette. Là encore, l'âge a une influence sur l'usage. Sa dégustation via des plats composés a augmenté de 25% en 3 ans. La forme des fromages a également évolué vers plus de praticité : place au fromage en tranches, en dés, en lamelles...

La manière de consommer est très générationnelle.

Les **moins de 34 ans** ont tendance à le consommer de manière moins traditionnelle : snacking, grignotage, apéritif... Par essence, **le fromage est un produit de partage** qu'ils aiment offrir comme on offre un bouquet de fleurs lorsque l'on est invité et qu'ils apprécient lors des apéritifs dinatoires, after-work entre collègues, ou dans la street food (foods trucks, chariots, triporteurs...) avec les burgers, bagels, paninis et tartines.

Aujourd'hui, les plus jeunes sont davantage tournés vers des produits mondialisés et modernes, alors que les plus âgés demeurent dans le modèle plus traditionnel en consommant des produits plus bruts et moins transformés. Chez les adolescents de 12-17 ans en France, le plateau de fromage à la fin du repas représente moins de 40% de leur consommation de fromage alors qu'elle atteint plus de **60% chez les 36-59 ans** et plus de **80% chez les 60 ans et plus**.

Si ces nouveaux comportements sont perçus comme un défi, ils sont aussi une opportunité d'innovation pour les fromagers et les laiteries. En effet, le fromage fait partie - avec les fruits, les yaourts et les fromages blancs - du top 3 des produits les plus souvent consommés en dehors des repas.





Les Français, des amateurs d'AOP

(Baromètre CNIEL-Kantar de notoriété du logo AOP - mars 2025)

Pas facile pour un consommateur de faire son choix parmi tous les fromages proposés. Mais au-delà des fromages, les labels peuvent être un bon point de repère. A ce jeu-là, **l'AOP se distingue et a une place importante chez les Français** : 62% d'entre eux connaissent le label AOP et 80% lui font confiance.

Pour les Français, le label AOP est avant tout la **promesse d'une origine géographique** et la production dans un territoire spécifique. Ils y associent ensuite un savoir-faire traditionnel. Le tout soumis au respect d'un cahier des charges strict et à des contrôles officiels chez les producteurs. Selon eux, cela confère à ces produits une qualité supérieure. Autant d'atouts pour que les AOP restent au cœur des assiettes des Français. D'autant plus qu'au-delà de la qualité, **le goût est un facteur déterminant d'achat**. Pour 97% des Français le goût est ainsi un critère important lors de l'achat, devant le prix et le fait que ce produit puisse convenir pour toute la famille. Alors qui achète ces AOP ? Tous les Français le font plusieurs fois par an.

► Exportation

Classement 2024

3^{ème}

exportateur de fromage derrière
Allemagne et Pays-Bas
(TDM 2025)

36%

des fromages produits en France
sont exportés
(Enquête Mensuelle Laitière et TDM 2025)

Les principaux acheteurs sont des pays européens (TDM 2025)

Allemagne
115 985 tonnes

Pays-bas
96 972 tonnes

Espagne
95 062 tonnes

et dans le monde

Royaume-Uni
59 195 tonnes

Etats-Unis
23 774 tonnes

Suisse
13 093 tonnes

Les fromages français qui se vendent le plus à l'étranger (TDM 2025)

Les fromages frais et blancs
227 233 tonnes

Les pâtes molles
189 504 tonnes

Les pâtes pressées
118 220 tonnes

Les + du fromage

► Le goût de la diversité et de la créativité

Leur grande variété de goûts, de textures et de formes permet de se régaler de toutes sortes de fromages. Ils peuvent être proposés en plateau vers la fin du repas, en les variant et les assortissant selon leur taille, leur forme, la famille à laquelle ils appartiennent...

On peut aussi en faire de temps en temps un repas complet !

Le fromage fait partie du patrimoine auquel les Français sont très attachés. La proximité affective est également forte « on connaît tous un fromage fabriqué près de chez soi ». Ces éléments croisent aujourd'hui les attentes des consommateurs français. Tous les fromages sont également des alliés en cuisine où **ils sont source de créativité**. Ils donnent immédiatement une touche personnelle aux salades vertes, participent volontiers aux omelettes, apportent une saveur originale aux tartes salées et restent inimitables sur une tartine de pain de campagne rapidement passée au grill.

Les **pâtes persillées** qui exaltent leur goût lors de la cuisson se prêtent particulièrement bien aux sauces, aux farces... et s'associent à des fruits frais ou secs : poire, pomme, noix...

Les **pâtes pressées** offrent un fondant incomparable, donnent du liant à la béchamel, apportent du croustillant et de la saveur aux gratins de légumes, de pommes de terre ou de pâtes. Elles sont même l'ingrédient principal de spécialités fromagères régionales comme la fondue, la raclette, l'aligot, la tartiflette, ou encore les pommes Dauphine.

Les **chèvres et les pâtes fleuries** aiment être servis chauds sur un lit de salade...

► Trucs et astuces

Pour les

gratins

préférez des fromages à pâte pressée cuite (**comté, emmental, beaufort**) car ces fromages supportent bien la cuisson à haute température.

Pensez aux

saucés

à base de fromages (**camembert, pâtes persillées...**) en les faisant fondre dans un bouillon (volailles, poisson, légumes) additionné de crème pour adoucir et apporter onctuosité à la sauce.

► Règles d'or pour réussir son plateau de fromage

Le temps d'épanouissement



Avant de servir les fromages, laissez-les s'épanouir pendant au moins **1h30 à température ambiante** pour qu'ils développent et expriment au mieux leurs arômes.

La qualité du plateau



Veillez à utiliser un plateau qui ne donnera aucun goût au(x) fromage(s), en évitant notamment le métal.

La diversité du choix



Proposez un choix diversifié qui combine harmonieusement les **saveurs**, les **formes** et les **textures**.

Prévoyez au moins trois fromages : **une pâte pressée, une pâte molle et une pâte persillée**. Le top : cinq fromages issus de familles différentes, en ajoutant par exemple des pâtes fraîches et des chèvres.

Le sens de dégustation



Placez les fromages **du plus doux au plus fort**, dans le sens des aiguilles d'une montre, afin de susciter une dégustation progressive,

Les précautions d'usage



Disposez sur le plateau plusieurs couteaux (au moins un par famille) pour **ne pas mélanger les saveurs**.

La distance



Espacez suffisamment les fromages pour faciliter leur découpe.

L'accompagnement



Proposez enfin un **assortiment** de pains, de vins et éventuellement des fruits frais, secs, en pâte ou en confiture pour la dégustation. Ou plus tendance disposez des crackers apéritifs.



► Un plateau de fromage autrement

Le + tendance : le plateau à thème

Plateau identitaire : réunissez des fromages issus d'une région française (Auvergne, Savoie, Jura...). C'est le plateau « découverte » par excellence.

Plateau par famille : tout pâtes molles, tout bleu, le plateau monastique..., le plateau par type de fromage est parfait pour organiser un repas dégustation entre amis, avec, à la clé, des comparaisons de saveurs et de textures.

Le + pointu : le fromage unique

Proposez **un seul fromage**, comme certains chefs dans leurs restaurants étoilés. Ne transigez pas sur la qualité : achetez-le chez un fromager qui vous aidera à choisir un produit parfaitement affiné et de saison. Le plus spectaculaire ? Le fromage truffé servi sous cloche.

Le + régressif : le fromage à l'emporte-pièce

Optez pour des **fromages à pâtes suffisamment fermes** (abondance, beaufort, comté, emmental, gruyère) et choisissez un thème : la ferme, Paris, la mer, cœurs, étoiles.... Avec des emporte-pièces adaptés, découpez le fromage et amusez-vous à scénariser votre plateau. Les fruits ou les graines peuvent être des alliés précieux pour réaliser des routes, des champs, des fleurs...

Autre option, avec un emporte-pièce, ôtez le centre d'un fromage cylindrique et remplacez-le par une pâte de fruit taillée avec la même forme. Par exemple, une fourme d'Ambert avec une étoile de pâte de fruit de figue fait son petit effet sur le plateau !



► L'art de la découpe, petit cours de géométrie fromagère

Tous les fromages ne se découpent pas de la même manière ! La règle d'or à retenir : il faut veiller à une distribution équitable entre le talon et la pâte. En effet, le goût est plus affirmé à proximité de la croûte tandis que le cœur est plus crémeux.

Fromages ronds plats



De petit et moyen format (camembert, coulommiers, reblochon...) et cœurs (neufchâtel) se découpent comme un gâteau, en parts égales du centre vers le bord.



De grand format (brie). S'ils sont présentés entiers ou en portions (pointes), il faut d'abord en couper des longues tranches comme pour les fromages ronds de petit format, puis recouper ces tranches en deux. Autre solution : couper d'abord quelques portions en largeur sur la pointe, puis des portions en longueur avec du talon.



Fromages pyramides (valençay) et cylindres (charolais)

Ils se coupent comme les fromages ronds, mais en portions fines et allongées sur toute la hauteur du fromage.



Fromages carrés (maroilles)

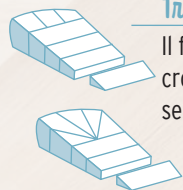
Ils se débitent à peu près comme les fromages ronds, en commençant par les couper en diagonale, ce qui donne deux triangles, puis en coupant chaque triangle en deux et ainsi de suite (on aboutit alors à 4, 8 ou 16 parts égales).



Fromages Bûches (sainte-maure de Touraine)

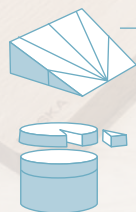
Ils se partagent tout simplement en tranches parallèles après avoir retiré les entames. Dans le cas du sainte-maure de Touraine, mieux vaut préalablement retirer la paille pour éviter de briser les tranches.





Tranches de meules (comté, salers, morbier...)

Il faut commencer par découper le cœur en tranches parallèles à la croûte, puis, à la moitié de la portion, on découpe le talon dans l'autre sens ou en éventail.



Fromages bleus (bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert...)

Les saveurs les plus fortes étant concentrées dans le persillé (les marbrures bleues-vertes), il ne faut léser aucun convive. Les bleus débités en quartiers (roquefort) doivent être posés à plat et découpés en éventail.

Les bleus de forme cylindrique (fourme d'Ambert), débités en disques, sont découpés comme un camembert.



Fromages coulants (mont d'or)

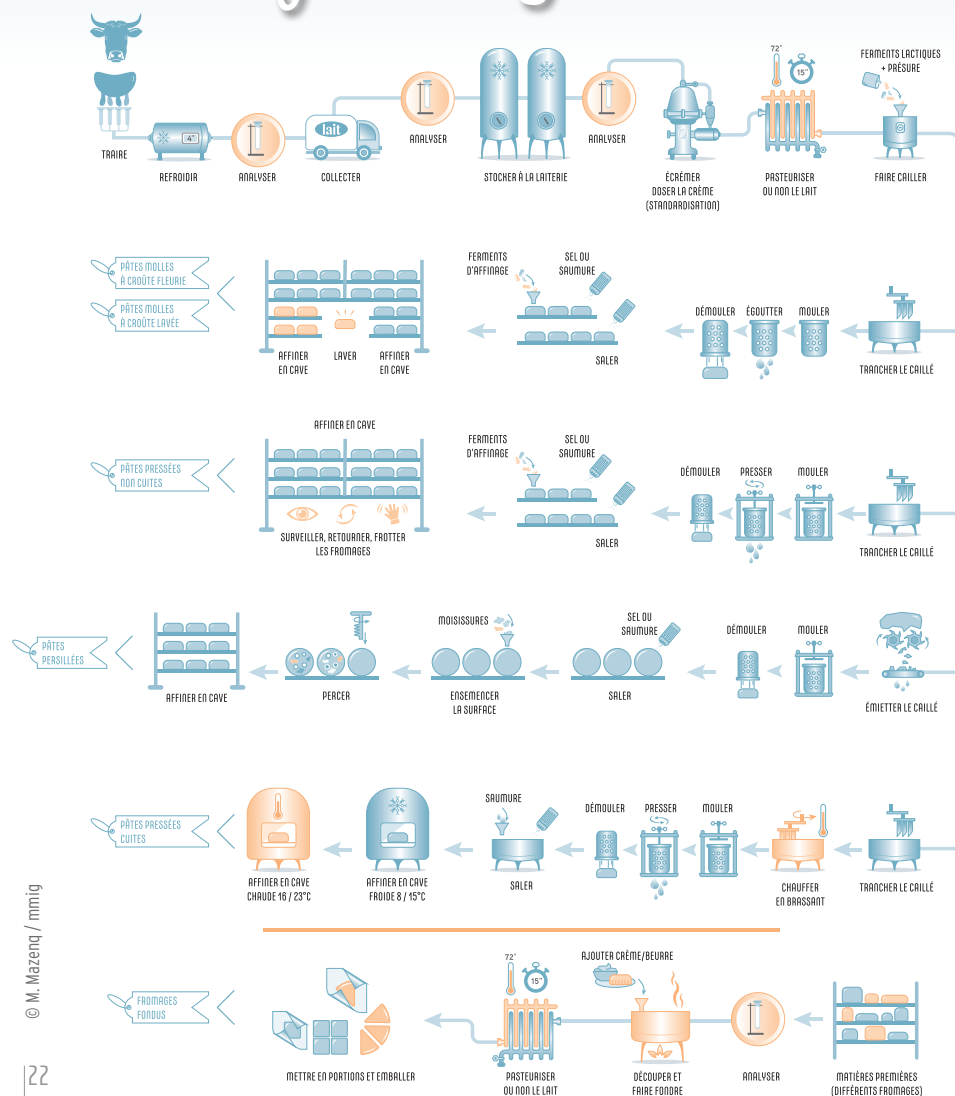
Il convient de retirer la croûte délicatement avec la pointe d'un couteau, puis de servir avec une cuillère à soupe.



Fromages très durs (mimolette extra-vieille)

Ils peuvent être simplement brisés ou taillés en copeaux avec un couteau économe. Quant à la tête de moine, elle se découpe en « fleurs » avec une girolle.

Tout savoir sur le fromage



► Appellation « fromage » : une définition sans ambiguïté

Qu'il soit de vache, de chèvre ou de brebis, **le lait est la seule matière première de base des fromages.**

Le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007, en définissant l'usage du terme « fromage », décrit également le mode de fabrication. Le fromage est un « produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse. [...] La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi définie doit être de 23g pour 100g de fromage ».

Cette définition implique que le fromage est fabriqué à partir de lait liquide et que sa fabrication comporte une phase d'égouttage.

► Plus de 3000 fromages

Camembert, brie, comté, beaufort... des noms évocateurs du patrimoine fromager de la France. La diversité de l'offre est le fait d'une tradition liée aux régions françaises, aux hommes et à leurs savoir-faire. Les entreprises ont su tirer le meilleur profit de l'évolution des technologies pour proposer aujourd'hui plus de 3000 fromages (www.touslesfromages.fr).

Les étapes de fabrication

Tout au long des **six étapes de fabrication**, le fromage subit de nombreux contrôles de qualité et de sécurité sanitaire.

Des enzymes coagulantes et des ferments lactiques sont ajoutés au lait et lui permettent de coaguler en formant un caillé. C'est le caillage du lait (ou coagulation). L'action respective des enzymes, des ferments, de la température et du temps définissent la texture des fromages.

Brassage, pressage et chauffage : toutes ces étapes permettent d'éliminer la partie aqueuse du caillé afin qu'il soit plus concentré en matière ce qui lui donnera une fermeté d'autant plus forte.

Le **tranchage** permet de séparer le caillé du lactosérum. Par brassage, pressage et/ou chauffage, les fromages obtenus seront plus ou moins fermes.

Le caillé est placé dans un moule perforé qui permet de l'égoutter. Puis, il est transféré de la cuve vers un moule qui donnera sa forme et sa taille au fromage. C'est l'étape de l'**égouttage** et du **moulage**.

Le **salage** est une étape essentielle à la fabrication du fromage. Le sel joue un rôle décisif dans le développement des micro-organismes. Il parfait l'égouttage et participe ainsi à la texture du fromage. Le salage peut être fait à sec par poudrage ou par frottement, ou en saumurage, c'est-à-dire par immersion dans une saumure (eau saturée en sel) pendant plus ou moins longtemps selon la taille et la composition du fromage.

L'affinage : il s'agit de la période de maturation pendant laquelle les constituants originaux du lait (protéines, matière grasse, lactose) sont transformés. Le goût et l'odeur apparaissent sous l'action de différents micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) naturellement présents ou ajoutés.

Les fromages font l'objet de soins constants : surveillance de la température et de l'hygrométrie des caves d'affinage, retournement et parfois brossage. La durée d'affinage peut aller d'une douzaine de jours à plusieurs mois.

Le conditionnement permet de préserver le fromage jusqu'à l'assiette du consommateur et porte des indications légales.

La durée d'affinage peut aller d'une douzaine de jours à plusieurs mois.

Les micro-organismes des fromages : l'expression du goût

L'élaboration des fromages repose largement sur l'activité des micro-organismes. Il s'agit de bactéries, de levures et de moisissures contrôlées et saines. Certains micro-organismes agissent en début de fabrication du produit, d'autres interviennent lors de l'affinage. Ils sont à l'origine du goût et de la texture des fromages. Les plus connus sont « **Penicillium camembertii** » pour le duvet blanc à la surface du camembert, « **Penicillium roquefortii** » à l'intérieur des fromages persillés comme le roquefort, ou « **Brevibacterium linens** », bactérie donnant la couleur orange au livarot ou au munster.



© Adobe Stock

Des formes, des couleurs, des saveurs, des textures différentes

Les fromages sont regroupés en différentes familles en fonction de leur mode de fabrication ou de la nature du lait utilisé.

Les fromages frais sont peu ou pas égouttés, non salés et non affinés.

La **faisselle** et le **fromage blanc** (battu ou lisse) se caractérisent par un caillé peu égoutté. La faisselle, qui peut être de vache, de chèvre ou de brebis, tire son nom du récipient dans lequel elle s'égoutte.

Ferme et douce, cette famille englobe aussi les **carrés frais** et les **petits-suisses**.

Les fromages frais se déclinent également en plusieurs variétés régionales : **brousse de Provence**, **broccio corse**, **crémets d'Anjou**, **jonchées de l'Aunis**, **de Saintonge** ou **du Poitou...** ou en spécialité par leur mode de fabrication « **fromage à la pie** » (un caillé peu égoutté), **fontainebleau** (additionné de crème fouettée), **caillebotte...**

Ils se consomment nature ou aromatisés (au poivre, à l'ail, aux fines herbes, avec des noix...).





Chaource

Les pâtes molles à croûte fleurie sont les grands classiques du plateau de fromage français. La France est d'ailleurs le premier fabricant de pâte molle au monde. Les croûtes fleuries présentent un très fin duvet blanc qui se développe en 2 à 4 semaines d'affinage.

Camembert, brie, coulommiers, chaource et les double et triple crème comme le **brillat-savarin**, font partie de cette famille. Il s'agit de fromages doux, tendres et moelleux.



Rollot



Boulelette d'Avesnes

Les pâtes molles à croûte lavée sont régulièrement lavées à l'eau salée en surface et brossées afin d'obtenir une croûte présentant un aspect souple et plus ou moins humide. Sa couleur varie du jaune orangé au brun alors que la pâte garde un ton ivoire. **Livarot, époisses, munster, maroilles, langres, rollot, boulelette d'Avesnes...** font partie de cette famille. Leur odeur souvent puissante est trompeuse car la pâte a généralement un goût nettement moins marqué que l'odeur ne le laisse supposer.



Bleu d'Auvergne



Fourme d'Ambert

Les fromages persillés sont également appelés bleus. Il s'agit de pâtes molles qui présentent des moisissures à l'intérieur du fromage. L'affinage de ces fromages est plus long que celui des pâtes molles.

Fabriqués à partir de lait de brebis, le **roquefort** fait partie de cette famille. Ses cousins au lait de vache sont le **bleu d'Auvergne**, la **fourme d'Ambert**, la **fourme de Montbrison**, le **bleu de Gex...**



Cantal



Tome



Raclette

Les pâtes pressées non cuites sont des fromages à la pâte souple, présentant une croûte dure. S'ils s'appellent pâte pressée, c'est parce qu'ils subissent lors de leur fabrication un égouttage poussé sous l'effet d'un pressage qui aide à la formation d'une pâte plus compacte et dense.

Dans cette catégorie, on retrouve le **cantal**, les **tomes**, le **reblochon**, le **saint-paulin**, le **salers**, le **saint-nectaire**, le **morbier**, la **raclette**, le **laguiole...** La forme et le poids de ces fromages sont très variables. Ils peuvent en effet peser de 200g à 45kg. Au nez, ces fromages dégagent des odeurs vives, alliacées, boisées, cacaotées, de ferment et de terre.

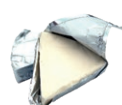


Emmental



Comté

Les pâtes pressées cuites. Le caillé destiné aux fromages à pâte pressée cuite est chauffé à environ 50°C. La cuisson du caillé permet une élimination supplémentaire d'eau permettant d'obtenir une texture dense. Il s'agit généralement de fromages de grande forme qui seront pressés pour parfaire encore plus l'égouttage. L'**emmental**, le **comté**, le **beaufort** font partie de cette famille.



Fromage fondu

Les fromages fondus s'obtiennent par fusion d'un ou de plusieurs fromages à pâte cuite ou non cuite en présence de sels de fonte. Ces derniers sont utilisés afin d'obtenir une texture homogène. On ajoute aussi de la crème, du beurre, de la caséine. Ils peuvent aussi être aromatisés. Ils se présentent sous forme triangulaire, en petits cubes, en tranches, en pot. La dénomination crème de... désigne aussi des fromages fondus.

Ces types de fromage, de par leur mode de fabrication et leur composition, sont des fromages qui se conservent à température ambiante.

Chiffres clés

De **60 grammes...**
à **60 kilos!**

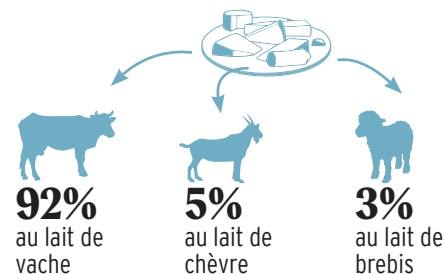


15,5%
des fromages affinés sont au
lait cru en 2023
(Enquête Mensuelle Laitière et TDM 2025)



2ème
producteur européen
de fromage au lait de
vache en 2024
(World Dairy Situation 2025)

1 923 713 tonnes
de fromages produits en 2024
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)





51 FROMAGES,
BEURRES
ET CRÈMES AOP

produits-laitiers-aop.fr



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Abondance
Beaufort
Beurre de Bresse
Bleu d'Auvergne
Bleu du Vercors-Sassenage
Cantal
Chevrotin
Crème de Bresse
Fourme d'Ambert
Fourme de Montbrison
Picodon
Reblochon
Rigotte de Condrieu
Saint-Nectaire
Salers
Tome des Bauges

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Bleu de Gex Haut-Jura
Charolais
Comté
Epoisses
Mâconnais
Mont d'Or
Morbier

CENTRE-VAL-DE-LOIRE

Chavignol
Pouilly-Saint-Pierre
Sainte-Maure de Touraine
Selles-sur-Cher
Valençay

CORSE

Brocciu

GRAND EST

Brie de Meaux
Chaource
Langres
Munster

HAUTS-DE-FRANCE

Maroilles

ILE-DE-FRANCE

Brie de Melun

NORMANDIE

Beurre d'Isigny
Camembert de Normandie
Crème d'Isigny
Livarot
Neufchâtel
Pont l'Évêque

NOUVELLE-AQUITAINE

Beurre Charentes-Poitou
Chabichou du Poitou
Ossau-Iraty

OCCITANIE

Bleu des Causses
Laguiole
Pélardon
Rocamadour
Roquefort

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Banon
Brousse du Rove

© Cniel

Des signes de qualité et d'origine

Ils ont pour but de promouvoir les produits présentant des spécificités (mode de production, origine...) et de permettre aux consommateurs de les identifier par des signes officiels de qualité et des mentions valorisantes (loi d'orientation agricole de janvier 2006).

Identification de la qualité et de l'origine

Pour ce qui concerne les fromages, ces signes au nombre de quatre ont en commun :

- **un engagement volontaire** des producteurs ou des entreprises en faveur d'une démarche de qualité,
- **le respect de conditions de production** : le cahier des charges qui a été discuté entre les producteurs et les instances compétentes puis approuvé officiellement par les autorités publiques. Ces cahiers des charges sont tenus à la disposition du public.
- **le contrôle du respect de ce cahier des charges** par des organismes certificateurs privés agréés par les pouvoirs publics pour leur compétence et leur indépendance.

En France, l'**Appellation d'Origine Protégée** (AOP) garantit que la production, la transformation et l'élaboration du produit agroalimentaire concerné ont eu lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire reconnu et constaté. C'est une garantie de typicité du produit mais aussi un moyen de promouvoir un patrimoine culturel et gastronomique, de le préserver dans son berceau d'origine et de le protéger contre les imitations.

La France compte **46 Appellations d'Origine fromagères**, qui représentent 10% de la totalité des fromages affinés, dont **62% sont au lait de vache**, **14% au lait de chèvre** et **3% au lait de brebis**. Ils sont issus de toutes les régions de France.

Chiffres clés

(Chiffres clés Cnaol / Inao 2025)

46 fromages AOP

202 503 tonnes
commercialisées en 2024

+0,7%
des volumes
entre 2023 et 2024

Les fromages au lait cru

En France, plus d'1 fromage sur 10 est au lait cru. Les fromages au lait cru sont des fromages issus d'un lait qui n'a pas été chauffé au-delà de 40°C avant la transformation. C'est la méthode historique de fabrication fromagère, utilisée pendant des centaines d'années avant l'introduction de la pasteurisation au XX^{ème} siècle. Aujourd'hui ce savoir-faire est principalement perpétué au sein des Appellations d'Origine Protégée (AOP) dont certains cahiers des charges rendent obligatoire la transformation au lait cru. **75% des AOP sont des fromages au lait cru.** La fabrication fromagère à la ferme se fait aussi essentiellement avec du lait cru.



L'**Indication Géographique Protégée** (IGP) est née de la volonté de l'Europe d'étendre le système d'identification des produits. Un fromage bénéficiant d'une IGP a des caractéristiques et une réputation dues à son origine. La relation entre le fromage IGP et son origine est cependant moins forte que pour l'AOP car toutes les phases de production et de transformation ne sont pas nécessairement réalisées dans la zone d'IGP (contrairement aux AOP pour lesquelles toutes les opérations doivent être réalisées dans la zone).

L'IGP concerne 11 fromages dont l'**emmental de Savoie**, la **tomme de Savoie**, la **raclette de Savoie**, le **saint-marcellin**, la **tome fraîche d'Aubrac**, la **cancoillotte**, le **brillat-savarin**, le **soumaintrain**, le **gruyère**, l'**emmental français Est-Central** et la **tomme des Pyrénées**.



Saint-marcellin



Tomme des Pyrénées



Emmental



Raclette

Chiffres clés

(Chiffres clés Cnaol Inao 2025)

11 fromages IGP

33 382 tonnes
commercialisées en
2024

+2,4%
des volumes entre
2023 et 2024



Le **Label rouge** atteste que ces fromages possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure qui résulte de leurs conditions de production et de transformation. Pour obtenir cette distinction, les produits Label Rouge obéissent à un cahier des charges rigoureux. Le Label Rouge concerne actuellement 6 fromages : **mimolette vieille et extra vieille**, **raclette**, **emmental grand cru**, **cabécou**, **faisselle** et **brie au lait thermisé**.



Mimolette vieille



Brie

Chiffres clés

5 fromages Label Rouge



Portant obligatoirement la mention **«Agriculture biologique»**, assortie du logo AB, un **fromage Bio** contient au moins 95% d'ingrédients provenant de l'agriculture biologique.

Elle certifie au consommateur que le fromage est issu d'un lait et d'un mode de production soumis à des règles spécifiques concernant la nature des matières premières, l'environnement et les animaux, le producteur devant respecter un cahier des charges.

Le producteur de lait fait l'objet de contrôles particuliers pour obtenir cette certification et le lait est collecté et transformé par l'usine laitière dans un circuit réservé au «bio».

Chiffres clés

33 507 tonnes

de fromages bio produits en 2024 (tous laits)
(Enquête Mensuelle Laitière 2025)

Mentions valorisantes

La **dénomination « Montagne »**, définie par le décret du 15 décembre 2000, précise que les produits agricoles et les denrées alimentaires originaires de France - autres que les vins - utilisant la dénomination «montagne» sont tenus de respecter des conditions de provenance strictes. Pour ce qui concerne les fromages, toutes les étapes d'élevage, de production du lait et de préparation, de fabrication, d'affinage et de conditionnement des produits, de même que le lieu de provenance des matières premières, doivent être situés dans une zone de montagne (zone définie par les pouvoirs publics : l'**altitude** - minimum 600 m et/ou le dénivellement).

Les seules exceptions admises concernent les matières premières qui, pour des raisons naturelles, ne peuvent être produites dans une zone de montagne, ainsi que, lorsque les conditions techniques l'imposent, les céréales et oléoprotéagineux utilisés pour l'alimentation des animaux, de même que le lieu de conditionnement.

Les **fromages fermiers** sont quant à eux fabriqués directement sur la ferme, uniquement avec le lait produit par les animaux de la ferme. L'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation agricole.

Etiquetage

Sur l'emballage du fromage figurent la nature du lait utilisé et s'il a subi des traitements thermiques : fromage au lait cru, fromage fermier, fromage au lait pasteurisé

► Conservation

Un fromage se conserve au réfrigérateur. La température de conservation dépend du degré d'affinage des fromages.

- Les **fromages faits à cœur** et les **fromages frais** se gardent dans la partie où la température se situe entre **+4°C et +6°C**.
- Les **fromages à finir d'affiner** se gardent dans le bac à légumes du réfrigérateur où la température est proche de **+ 8°C**.
- Certains fromages, comme le **livarot** ou le **pont-l'évêque**, doivent être débarrassés de leur papier, et **replacés dans leur boîte d'origine**.

Quelques précautions à appliquer :

- Ne pas remettre au réfrigérateur plusieurs fromages dans un même emballage, au risque d'accélérer le développement de fleurs ou moisissures et de dénaturer leur goût.
- Toujours emballer les fromages, soit dans leur emballage d'origine, soit avec du papier aluminium ou du film plastique alimentaire. Cela évite le dessèchement et la perte de saveur mais aussi les risques de contamination microbienne par d'autres produits crus et non nettoyés tels que les légumes.
- Une fois chaque fromage emballé individuellement, les regrouper dans une boîte en plastique.
- Acheter la quantité de fromages nécessaire à la consommation de la semaine et les consommer rapidement.

La congélation

D'une manière générale, **les fromages à faible taux d'humidité** (pâtes pressées notamment) **se congèlent bien**, tandis que les fromages très humides (fromages frais) voient leur texture altérée par le processus. Les fromages à pâte pressée peuvent être râpés, coupés en dés ou en lamelles avec un économe. Enveloppez celles-ci dans du papier étirable et glissez-les dans un sac de congélation en retirant l'air : c'est **une technique infallible pour ne jamais être à cours de fromage râpé**.

Les fromages à pâte molle à croûte fleurie (camembert, brie, chaource...) ou lavée (époisses, langres, livarot, maroilles...), deviennent légèrement farineux, tandis que les bleus ont tendance à s'effriter. Ils ne sont pas impropres à la consommation et peuvent être utilisés en cuisine pour des tartines, cakes, tartes et autres gratins, tout comme les fromages frais.



► Un concentré de nutriments

Les **fromages contiennent tous du calcium** puisqu'ils sont tous faits à partir de lait, les teneurs dépendent essentiellement du mode de fabrication.

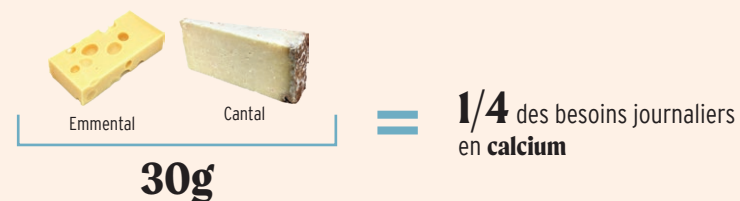
Les plus riches sont les fromages à pâte dure (emmental, beaufort, comté...) allant de 700 à 1200mg de calcium pour 100g, suivis des bleus et des pâtes molles.

Les fromages frais (fromage blanc, petit-suisse...) en contiennent 70 à 170mg pour 100g, ce qui peut paraître peu, mais les portions consommées sont plus importantes. En effet, une part de fromage blanc pèse environ 100g alors que celle de comté, 30 à 40g ! En définitive, tous les fromages apportent du calcium.

Ils contiennent aussi des protéines, des vitamines A, B et D, du phosphore, mais aussi du zinc et du magnésium. Le calcium et le phosphore jouent un rôle dans la protection des dents et le calcium contribue au maintien d'une ossature normale.

En cas de régime, peut-on manger du fromage ?

Lorsque l'on surveille sa ligne, on a tendance à attacher beaucoup d'importance à la valeur calorique des aliments en oubliant leur valeur nutritionnelle (teneur en protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux). Ainsi, pour le fromage, il s'agit de le choisir en fonction de **sa richesse en calcium**. Par exemple, une portion de 30g d'emmental ou de cantal couvre plus d'1/4 des besoins de la journée en calcium : un bon rapport calcium/calories. Il n'est **pas question de supprimer totalement les fromages sous prétexte de régime**. Une portion par jour complétée par des laitages écrémés ou demi-écrémés permet de contribuer à la couverture des besoins en calcium, sans excès calorique, tout en préservant le plaisir de manger.



Vers l'âge de 8 mois, le tout-petit peut commencer à goûter du fromage, sous la forme d'une pincée de **fromage râpé** ajoutée à sa purée ou sa soupe, ou d'une lichette de **crème de gruyère** ou encore d'une ou deux lamelles de **fromage mou sans la croûte**.

Du fait de leur richesse microbiologique, les fromages au lait cru ne sont pas des produits adaptés aux personnes dont le système immunitaire est affaibli ou immature. En effet, l'absence de chauffage du lait rend possible la présence éventuelle de bactéries pathogènes dans le lait cru et ensuite dans le fromage. Par principe de précaution, les autorités sanitaires soulignent que la consommation de fromages au lait cru, à l'exception de ceux dont la pâte est cuite (beaufort, comté...), est déconseillée pour les enfants de moins de cinq ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

► Petites histoires de la grande Histoire

Plus de 10 000 ans d'histoire...

L'invention du fromage est contemporaine des débuts de l'élevage, **10 000 ans avant notre ère**. L'Homme s'est rapidement rendu compte que le lait laissé à l'air libre caillait spontanément et que le caillé ainsi obtenu pouvait être égoutté et séché. Véritable aubaine, cette transformation naturelle a tout de suite constitué **un moyen simple et agréable de conserver le lait, aliment aussi précieux que périssable**.

Vous avez dit fromage ?

Le terme « **fromage** » vient de l'ancien français « **formage** ». Le terme « formage » comme l'italien « **formaggio** » est dérivé du latin « **formaticum** » ou « **ce qui est fait dans une forme** ». On en retrouve la trace dans « **fourme** », nom régional de certaines spécialités de fromage. Le substantif grec « **formos** » désignait les récipients d'osier dans lesquels on déposait le caillé pour qu'il s'égoutte.

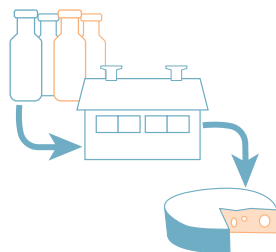
Au VI^{ème} millénaire av. J.-C., l'Homme utilisait déjà des vases perforés en poterie crue ou en vannerie pour faire égoutter le caillé. Des vestiges ont été retrouvés sur les rives du lac de Neuchâtel.



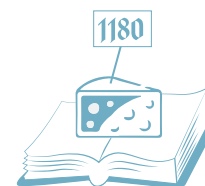
L'histoire du fromage, c'est un peu l'Histoire de France.

Vers l'an **60 apr. J.-C.**, Pline l'Ancien se référait sans doute à la Gaule quand il évoquait « les fromages de pays des Arvernes et du Gévaudan ». Le fromage croise le chemin de Charlemagne dans le cas du Brie de Meaux, de Talleyrand, Napoléon..., se mêle au rôle des religieux et des monastères et participe à l'évolution de la recherche scientifique.

Au **XIII^{ème} siècle** en France naissent les premières coopératives de production : les « fruitières ». Les éleveurs de certains villages des Alpes et du Jura rassemblent leur collecte de lait quotidienne pour en faire faire un seul gros fromage par un fromager.



Au Moyen-Âge, la fabrication de fromage est surtout le fait des abbayes. Au XI^{ème} siècle, on trouve des textes selon lesquels les moines de l'**Abbaye de Conques** (Aveyron) devaient payer leur fermage annuel avec trois gros fromages. De nos jours encore, quelques Abbayes ont gardé cette activité fromagère : Abbaye de Tamié (Savoie), Abbaye de Bellocq (Pays Basque), Abbaye de Cîteaux (Bourgogne), Abbaye de la Joie Notre Dame (Bretagne), Abbaye du Mont des Cats (Flandre française), Abbaye de la Pierre qui Vire (Bourgogne).

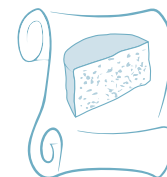


1180

date de l'apparition du mot fromage dans la langue française



Au XVII^{ème} siècle, en 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse constitue le premier texte juridique concernant un fromage : il s'agissait du Roquefort.



Au XVIII^{ème} : Marie Harel commence à vendre son camembert sur le marché de Vimoutiers.

En 1857, Pasteur découvre le procédé de la pasteurisation. A partir des années 1870, Emile Duclaux développe les découvertes de Pasteur sur les ferments. Il parvient à démontrer que leur action varie selon le type de fromage et propose une nouvelle classification suivant le mode de fabrication : fromage à pâte ferme et cuite, fromage à pâte ferme non cuite, fromage à pâte bleue, fromage à pâte molle...



En 1925, la première Appellation d'Origine fromagère est délivrée au roquefort. La France en compte aujourd'hui 46.

Mémo



1180

date de l'apparition
du mot fromage dans
la langue française

De **60 grammes...**
à **60 kilos!**

3 000 variétés de fromage

46
AOP



11
IGP



5
Label
Rouge



15,5%

des fromages affinés
en 2023 sont au lait cru
(Source ELEC 2025 et EML 2025)

1 923 713 tonnes
de fromages en 2024 (tous
laits confondus)

dont



92%
au lait de
vache

(Enquête Mensuelle Laitière 2025)



12,7 kg de fromage
(hors fromages blancs)
vendus par an et par
habitant

Fromage
un concentré
de nutriments



84% des Français
consomment du fromage
au moins **1 fois/semaine**
(Baromètre d'image Cniel - CSA 2023)



2ème

producteur européen
de fromage au lait de
vache en 2024
(World Dairy Situation 2025)



33%
des fromages produits
en France sont exportés
(Enquête Mensuelle Laitière et
TDM 2025)



2ème consommateur
de fromage au monde au lait
de vache en 2024
(World Dairy Situation 2025)



Le fromage
quitte le plateau pour
une consommation
plus nomade



Service de presse Cniel

Delphine Sacleux

06 71 10 80 03 - dsacleux@cniel.com

Béatrice Gros

07 88 50 56 75 - bgros@cniel.com

Marylène Bezamat

06 03 99 62 07 - mbezamat@cniel.com

Salle de presse en ligne

presse.filiere-laitiere.fr

Notes

